H
548

von Halder
N. 2928.

Die
Gemüse- und Fruchtspeisenwärterin
oder
Anweisung
alle Arten von grünen und trockenen Gartengewächsen lange Zeit aufzuheben, vor dem Verwelken, Erfrieren, oder Verfaulen zu bewahren.

EIGENTHUM DER STADT AUGSBURG

Ein Buch
für
jede öconomische Hausmutter.

Herausgegeben
von
einem practischen Gärtner.
[Friedrich Gottlieb Dietrich.]

Weimar, 1800.
Gedruckt und verlegt bey den Gebrüdern Gädicke.

Vorrede.

Die vielfältigen Gewächse, durch welche unsere Tische mit nahrhaften Speisen besetzt werden, erfordern in Absicht auf die Erhaltung und Dauer eine sorgfältige Pflege und vorzüglich eine genaue Kenntniß um dieselben zur gehörigen Zeit einzusammeln und aufzuheben. Wir haben zwar schon mehrere Schriften, welche über diese Gegenstände einige Belehrungen enthalten, allein diese Schriften sind entweder zu weitläuftig, oder sie sind nicht auf hinreichende Erfahrung gegründet. Auch finden wir nicht selten, daß dergleichen Bücher, die nehmlich einige Belehrungen über die Erhaltung der Küchengewächse liefern auch mit mehreren Abhandlungen versehen sind, welche letztere die Hausmütter nicht verstehen und daher auch nicht benutzen können. In dieser Rücksicht glaube ich nun, daß es nicht unnütz sey, wenn ich meine auf Erfahrung gegründete Methoden, wie nehmlich die Gemüse und Obstarten am sichersten aufgehoben werden können, in diesem Werkchen den Publikum vor-

lege, und da diese Schrift nicht für Gelehrte, sondern für Hausmütter und angehende Haushälterinnen bestimmt ist, habe ich meine Versuche in einem populären und leicht faßlichen Stiele vorgetragen.

Bey einigen Gewächsen habe ich etwas über die Behandlungsart im Garten gesagt, wie nehmlich dieselben in freyen Lande den Winter über erhalten werden können. Von diesen Behandlungsmethoden können zwar nnr diejenigen, welche einen Garten oder Gemüsländer in der Nähe haben Gebrauch machen; indeß glaube ich auch denen, die das Gemüse auf dem Markte kaufen müssen, und keine Gelegenheit haben dasselbe im Lande aufzuheben, in diesem Werkchen hinlängliche Belehrungen zu geben, wie sie nehmlich eine jede Art auf eine längere Zeit erhalten können. Auch habe ich in Ansehung der deutschen Namen die Synonymie sorgfältig beobachtet, wenn nehmlich von einer Pflanze mehr als ein Name bekannt ist, so habe ich die gewöhnlichsten beygefügt, und am Ende dieselben in einem Register in alphabetischer Ordnung folgen lassen.

Erster Abschnitt.

Beschreibung einiger Behälter, in welchen das Gemüse den Winter über aufgehoben werden kann.

Die Erhaltung der Gemüsarten und besonders das Obst erfordert den Winter über ein gütes dazu eingerichtetes Gewölbe, oder solche Behälter, in welchen die zärtlichen Sorten vor eindringendem Froste gesichert werden können.

Die Wurzelgewächse werden in Gegenden wo man dergleichen in Menge bauet in Gruben überwintert. Es werden nehmlich auf den Feldern, oder in Gärten Gruben zu 3 oder 4 Fuß tief in die Erde gemacht, deren Größe man nach der Quantität der Gemüsarten, die eingelegt werden sollen, einrichtet. So wie die Wurzeln oder Knollengewächse in die Grube eingelegt worden sind, werden dieselben mit Stroh und dann mit Erde bedeckt. Auch legen einige Baumlaub oder Holzreisig oben

auf, um dadurch den Schnee bequemer abzulegen, wenn sie die Grube im Winter öffnen müssen.

In einer solchen Grube halten sich zwar die Gewächse ziemlich gut, allein es ist in sofern, wenn nehmlich die Gemüße im Winter bey strengem Frost herrausgenommen werden müssen höchst nachtheilich, wenn die Gruben geöffnet werden, weil nicht allein zu der Zeit, wenn die bestimmte Quantität herausgenommen wird sehr viel Frost eindringt, sondern weil auch die Erddecke nicht wieder so gut als sie vorher darauf war aufgelegt werden kann, und daher der Frost bis zu den Gewächsen eindringen kann, wodurch dieselben im Frühjahr bey einfallendem Thauwetter leicht faulen und sämmtlich herausgeschaft werden müssen. In dieser Rücksicht ist es vortheilhafter, wenn man die Gemüse, welche für die Küche bestimmt sind den Winter über in einem Gewölbe aufheben kann.

Zur Erhaltung der Gewächse in einem Gewölbe rc. müssen nun folgende Anlagen gemacht werden. Nehmlich in der Mitte des Gewölbes legt man ein 6 Fuß breites Beet an, die Länge ist willkührlich so wie es die Größe des Gewölbes gestattet, je länger das Beet ist jemehr kann man Wurzeln einlegen. Ist dieses Beet abgetheilt, so wird auf den Boden des Gewölbes 4 bis 6 Zoll hoch Erde aus einem Grabelande aufgeschüttet, welche aber nicht zu viel Nässe enthalten darf, weil die Erde in den Gewölben viele Feuchtigkeit annimmt, und daher ist es zur Erhaltung der Gemüße vortheilhafter, wenn

die Erde mehr trocken als feucht zu diesem Behuf gebraucht wird.

So wie nun das 4 bis 6 Zoll hohe Erdenlager eben gemacht worden ist, so werden die Wurzeln in Reihen dicht an einander gelegt, und zwar diejenigen, welche lange spindelförmige Wurzeln bilden, z. B. Möhren, Pastinaken, Petersillie, Merrettig u. a. m. werden so auf die Erde gelegt, daß die Köpfe oder Blätterbüschel auswendig frey, und die Spitzen nach der Mitte des Erdlagers in einer ebenen Fläche zu liegen kommen. Ist dieses geschehen nnd die erste Schicht ist vollendet, so wird auf sie 1 bis 2 Zoll hoch Erde gebracht und dann wieder eine neue Schicht so wie die erste aufgelegt. Diese Arbeit wird fortgesetzt bis die Wurzeln sämmtlich eingelegt worden sind. Das Lager kann 6 bis 8 Fuß hoch gemacht werden ohne das man den Einsturz zu befürchten hat, besonders wenn die Wurzeln gut und so nahe wie möglich aneinander zu liegen kommen.

In der Mitte dieses Lagers, wo nehmlich die Wurzeln mit ihren Spitzen nicht aneinander reichen ist gewöhnlich ein 2 Fuß breiter Raum, dieser kann mit Kartoffeln, Kohlrabi ꝛc. ausgefüllt werden, welche ohne Nachtheil aufeinander liegen können und ist nicht nöthig dieselben mit Erde zu bedecken.

Bey dem Einlegen der Wurzeln, welche die Wände des Lagers ausmachen, muß darauf gesehen werden, daß die Arten in den Reihen, oder Schichten mit einander abwechseln. Nehmlich man

legt einige Fuß lang die Möhren an einander, dann wieder so viel Pastinaken, oder Merrettig, so, daß bey dem Gebrauche, oder Herausnehmen der Wurzeln das Lager nicht an mehreren Orten angebrochen werden darf. Auch können die Wurzeln von außen einzeln herausgezogen werden, ohne den Lager in seinem Baue zu schaden.

Nach meinen Erfahrungen halten sich die Wurzeln in einem solchen Lager viel länger als wenn dieselbe in Kellern, oder unbestimmten Gewölben ꝛc. in Unordnung aufeinander gehäuft werden, besonders wenn die Gewölbe mit einigen Zuglöchern versehen sind, welche zur Erhaltung der Gemüse und Obstarten vorzüglich sehr nöthig sind, so, daß bey einfallendem Thauwetter, oder gelinder Witterung diese Löcher geöffnet und frische Luft eingelassen werden kann. Einige bedecken diese Zuglöcher im Winter von außen mit frischem Pferddünger um dadurch den Frost abzuhalten. Diese Behandlung entspricht zwar den Erwartungen vollkommen, allein die Ausdünstung des frischem Pferdedüngers ziehet sich nicht selten in das Gewölbe und verursacht Fäulniß an den Gemüsen. Wird in solchem Fall das Oeffnen der Zuglöcher bey gelinder Witterung versäumt und die Luft wird nicht wieder herausgelassen, so verderben viele Gewächse und wenn man dieselben auch noch so gut einbringt und übrigens sehr sorgfältig behandelt. Nach meinen Versuchen ist es besser wenn die Zuglöcher

mit Stroh verstopft und von außen mit Baumlaub ꝛc. belegt werden.

In harten Wintern dringt öfters der Frost in die Gewölbe ein und wenn dieselben von außen auch noch so gut verwahrt werden, zumal wenn sie nicht tief in der Erde liegen. In diesen Falle muß man freylich die Feuerung mit Holzkohlen anwenden. Nehmlich es werden zu diesen Behufe in der Mitte des Gewölbes, oder an solche Orte, wo die Feuerung keinen Schaden verursachen kann, Backsteine ꝛc. aneinander gesetzt, in welchen die Kohlen angezündet werden. Diese Feuerung mit Kohlen darf aber nur im höchsten Nothfall geschehen, weil dieser Rauch den inliegenden Gewächsen fast noch schädlicher ist, denn dadurch wird das Wachsthum der Pflanzen ungemein befördert; und wer verlangt dieses an den Wurzelgewächsen, die für die Küche bestimmt sind? würden diese nicht dadurch viele Kraft verlieren? daher ich nochmas die Luftlöcher zu öffnen anrathe, so bald es nehmlich die Witterung gestattet.

Zweyter Abschnitt.

Wurzelgewächse, oder solche Pflanzen deren fleischige Wurzeln zu Gemüsen dienen.

A) Gewächse, welche meist spindelförmige Wurzeln bilden und tief in die Erde eindringen.

1) Die Möhre, Mohrrüben, Gelberüben. Daucus carotta. *L.*

Von dieser Art giebt es in Rücksicht ihrer Größe und Farbe der Wurzeln noch einige Abarten, welche bey den Gärtnern und Gemüsehändlern unter folgenden Namen bekannt sind: die lange gelbe Möhre, weiße lange Möhre, holländische Carotte, lange hoornsche Carotte, lange rothe englische Carotte rc. Diese werden alle in der Oekonomie theils zur Nahrung für das Vieh theils in den Küchen gebraucht. Die gemeine Art mit gelbem Fleisch und die Carotten sind zu letzterem Gebrauche die vorzüglichsten. Die Carotte wird gewöhnlich, um frühzeitig junge Wurzeln zu haben in den Treibbeeten gezogen.

Sie können sämmtlich, nehmlich die Möhren und Carotten den Winter über in einem Gewölbe, und zwar in dem oben beschriebenen Wurzellager bis im April gut erhalten werden.

Auf die Beschaffenheit des Bodens, in welchem die Möhren gezogen werden, kommt in Rücksicht auf die Erhaltung viel an. Nehmlich ein fetter Boden giebt zwar starke Wurzeln, aber diese halten sich den Winter über nicht so gut, als wenn sie in einem magern, oder nicht alzu stark gedüngten Erdreich gezogen worden sind, weil sich in einem stark gedüngten Boden, wo nehmlich der Dünger noch nicht völlig verfault ist, nicht alleindie Wurzeln nach unten zu theilen, sondern sich in solcher Misterde auch viele Engerlinge und andere Insekten befinden, welche an den Wurzeln nagen, wodurch viele rostige, oder sogenannte Eisenflecke entstehen, welche den Winter hindurch faulen und den Wurzeln sehr nachtheilig sind, daher bey dem Einkaufe der Wurzeln vorzüglich darauf gesehen werden muß, daß dieselben nicht mit solchen Flecken in das Gewölbe gelegt werden.

Die jungen Möhren, oder Carotten, welche in May oder Juni auf den Markte eingekauft werden kann man auch auf folgende Art eine Zeit lang frisch erhalten. Es werden nehmlich die Wurzeln bis an die Blätter in feuchte Erde eingeschlagen, entweder in einen Garten, oder wer diese Gelegenheit nicht hat, kann sie auch in einen Keller ꝛc. auf

die nehmliche Art erhalten. Auch können sie 8 bis 10 Tage in frisches Wasser gelegt werden.

2) Die Pastinake. Pastinaca sativa. *L.*

Ein wohlschmeckendes und nahrhaftes Gewächs dessen Wurzeln als ein Gemüse von dem gemeinen Volk besonders sehr geschätzt wird. Im Reichs-Anzeiger rc. wurden vor einigen Jahren Anzeigen gemacht, daß die Pastinakwurzeln giftartige Theile enthielten, oder nach den Genusse gefährliche Krankheiten verursachten. Diese Krankheiten mögen aber nach meinen Vermuthungen nicht von der Pastinakwurzel entstanden seyn, sondern von einigen giftartigen Wurzeln. Die Gartengleiß, Hundspetersillie Aethusa cynapium *L.* ist z. B. eine der Petersillie sehr ähnliche Pflanze, welche häufig in den Gärten auf gebauten und auf ungebauten Plätzen wächst und öfters in einem Sommer eben so starke Wurzeln liefert als die Petersillie von mitteler Größe; könnten nun diese nicht leicht mit dem Pastinak- und Petersillienwurzeln verwechselt werden? Das untrügliche Kennzeichen der Hundspetersillie liegt aber darinne: 1) hat sie eine große mit einem milchartigen Safte versehne Markröhre und einen unangenehmen Geruch; 2) Die Blätter sind auch größer und haben auf der Unterfläche eine glänzende Farbe.

Die Pastinakwurzel hält die strengsten Winter im freyen Lande aus, und daher kann man diesel-

ken so lange aus den Beeten, wo sie gezogen werden herausholen bis der Frost das Ausgraben nicht mehr gestattet, und dann können die in dem Gewölbe gebraucht werden.

3) Die Petersilie, Peterlein. Apium petroselinum. *L.*

Die Petersilienwurzeln können in Rücksicht auf die Erhaltung im Winter so wie die Pastinaken behandelt werden. Will man sie aber bis im März und April gut und schmackhaft erhalten, so müssen allerdings eine Quantität in das Gewölbe mit aufgenommen werden, weil die in freyen Lande stehenden Wurzeln zeitig im Frühjahr zu treiben anfangen, und dann nicht mehr als ein gutes Gemüse gebraucht werden können.

Das Kraut von dieser Pflanze wird aber mehr als die Wurzeln, und zwar das ganze Jahr hindurch gebraucht. Um nun die Blätter den Winter über zu haben wenn nehmlich im freyen keine mehr hervorwachsen, so gräbt man im Herbst eine Quantität Wurzeln aus, wozu die Schnittpetersilie oder von der gemeinen Art die kleinsten Wurzeln am schicklichsten sind, setzt dieselben in einen von Bretern zusammengefügten Kasten, welcher 1 Fuß hoch und ein 1 oder ½ Fuß breit und mit gemeiner Graheland Erde gefüllt ist, so, daß die Wurzeln 2 bis 3 Zoll weit von einander zu stehen kommen. Was die Länge des Kastens betrift richtet man sich dar-

nach, daß derselbe von einem Orte zu dem andern bequem gebracht werden kann.

Diese Kasten können im Anfang in eine Speisekammer ꝛc.. gesetzt werden, so wie aber die Kälte steiget müssen sie eine Stelle erhalten wo ihnen 6 bis 8 Grad Wärme Reaum. gegeben werden kann. Wenn an solchen Orten die Erde gehörig befeuchtet wird, so liefern die Wurzeln den ganzen Winter hindurch viele Blätter. Es giebt noch eine Varietät mit krausen Blättern, welche sich auch gut zum Treiben schickt und fast noch mehrere Blätter liefert als die Wurzeln der gemeinen Art.

Wenn im Sommer die Schnittpetersillie d. h: die Blätter in größern Quantitäten auf den Märkten gekauft und in den ersten Tagen nicht gebraucht werden können, so kann man sie auch in frischem Wasser einen Monat erhalten. Es werden nehmlich die Blätter in gehöriger Ordnung zusammenmen gelegt, Hände voll zusammen gebunden und ins Wasser gesetzt, so, daß die Stiele 1 Zoll tief im Wasser stehen, und die Blätter hervorragen.

Ich fände hier noch zu bemerken nöthig, 1) das ein stark gedüngtes Land den Petersillienwurzeln auch sehr schädlich ist, weil sie eben in solchem auch rostige Flecken erhalten. Diese Flecken sehen anfänglich nur gelblich, werden aber sobald die Wurzeln in das Gewölbe gelegt werden dunkelbraun und faulen, in dieser Rücksicht muß man sich bey dem Einkaufe wohl vorsehen. 2) Es giebt von Petersillienwurzeln zwey Arten, nehmlich eine ist hart

und wird im Winter bald holzig, hält aber die strengsten Winter sehr gut im freyen aus. Die andere Art hingegen ist zärtlicher und liefert ein viel besseres Gemüse als die erstere, diese muß man eben bey dem Einkaufe zu erhalten suchen.

4) Der Sellerie, Zellerie, Eppig. Apium graveolens. *L.*

Die Selleriewurzeln müssen allerdings den Winter über in Erde oder in Sand eingeschlagen werden, außerdem, wenn nehmlich die Wurzeln auf Haufen, oder einzeln umher in dem Gewölbe liegen, so faulen dieselben in erstern Fall, und im zweyten würden sie zu sehr austrocknen und viele Kraft verlieren; daher ist es besser, wenn man die Wurzeln entweder in Sand, oder oben auf das beschriebene Wurzellager in die Erde einsenket. Diejenigen, welche Gemüseländer haben, können auch den Sellerie den Winter hindurch nach und nach aus dem Lande holen, er hält sich darinn gut, nur muß man die Mäuse oder andere den Wurzeln schädliche Thiere davon abzuhalten suchen.

5) Die Zuckerwurzel, Merk, Girlein. Sium Sisarum. *L.*

Die aus den Saamen gezogenen Zuckerwurzeln sind viel fleischiger und wohlschmeckender als die aus den Wurzelsprossen gezogenen. Sie sind dauerhaft genug um die Fröste im freyen ertragen zu können, will man aber dieselben zart und ge-

schmackhaft erhalten, so müssen sie im Herbst ausgegraben und den Winter über so wie die Möhren behandelt werden.

Man kann auch diese Wurzeln getrocknet einige Jahre lang erhalten. Sie werden nehmlich im Juli oder August ausgegraben und rein abgewaschen, dann werden sie nach der Länge ein oder zweymal voneinandergespalten vermittelst einer Nadel an Schnuren gereihet und an einen sonnigen und lüftigen Ort z. B. an die Giebel eines Gebäudes aufgehenget. Im Fall die Witterung nicht günstig seyn sollte und die Wurzeln wären vor Winters nicht ganz dürre, so müssen dieselben durch Feuerwärme z. B. auf einem Ofen vollends gedörret werden, und dann können sie in einer Kammer oder auf einem Speucher aufbewahrt werden, die Nässe und Feuchtigkeit muß man aber sorgfältig davon abhalten. Diese gedörrten Wurzeln legt man einen Tag vor dem Gebrauche ins Wasser, wo sie weichen und gehörig zubereitet werden können.

6) Die Haferwurzel, Schwarzwurzel Bocksbart. Tragopogon porrifolium. *L.*

Die Haferwurzeln werden auf verschiedene Art zugerichtet und zur Speise gebraucht. Wenn sie im Herbst ausgegraben und in einem Gewölbe in das beschriebene Wurzellager mit aufgenommen

werden halten sie sich bis in den Aprill und May gut. In den mehrsten Gegenden bleiben sie auch den ganzen Winter in den Beeten stehen und werden nach und nach ausgegraben und auf den Markt gebracht, diese sind aber denen im Herbst ausgegrabenen an Güte nicht gleich. Es dürfen aber denen die in dem Gewölbe aufbewahrt werden die Blätterbüschel (Köpfe) nicht abgeschnitten und den Wurzeln keine Wunden gemacht werden, weil dadurch der milchartige Saft herausquillt und Fäulniß verursacht.

An manchen Orten werden auch diese Pflanzen um der Stengel willen gezogen. Nehmlich im Frühjahr wenn die Stengel 4 bis 6 Zoll über die Erde gewachsen sind, werden sie abgestochen und wie Spargelkeime benutzt. Kann oder will man diese Stengel nach dem Einkaufe nicht gleich brauchen, so werden sie Bundweise zusammengelegt und in einem Gewölbe entweder auf feuchtes Moos, oder in Ermanglung dieses nur auf frische Erde gestellt, wo sie sich 14 Tage bis 3 Wochen gut aufheben lassen; sollte man aber an denselben Fäulniß bemerken so müssen die Stengel einzeln umher ausgebreitet werden.

7) Scorzoner, Kaffewurzel. Scorzonera hispanica. *L.*

Die Wurzeln dieser Pflanze dienen so wie die der vorhergehenden Art zur Speise, und auch in einigen Gegenden, zum Kaffe wo, sie so wie die

Cichorienwurzeln behandelt werden. In Rücksicht auf dir Erhaltung im Winter werden sie so wie die Haferwurzeln behandelt.

Der Meerrettig. Cochlearia armoracea. *L.*

Die Meerrettigwurzeln müssen vor dem Einlegen in das Wurzellager, mit einem wollenen Tuche ꝛc. von der Erde und den feinen Wurzelfasern gereinigt werden. Nach dieser Behandlung halten sie sich viel länger, als wenn sie so wie sie aus der Erde gegraben in das Wurzellager aufgenommen werden, auch behalten sie einen angenehmern Geschmack. Werden sie aber ohne Reinigung der Fasern in das Gewölbe gebracht so fangen sie bald an zu treiben und verlieren ihre Kraft. Auch finman nicht selten braune Flecken an den Meerrettigwurzeln, gemeiniglich da wo sich ein Knoten gebildet dat. Diese Flecke entstehen auch von dem Erdreich, so wie bey dem Möhren gesagt worden ist, und sind eben auch diesen Wurzeln sehr nachtheilig, weil sie im Winter sehr leicht faulen, daher bey oem Einkaufe gerade starke Wurzeln und die nicht mit solchen Flecken versehen sind ausgesucht werden müssen. Der Meerrettig kann auch getrocknet und so wie bey den Zuckerwurzeln gesagt worden ist behandelt werden.

9) Die weiße Rübe, auch Steckrübe, Turnips. Brassica rapa. *L.*

Von den weißen Rüben giebt in es Ansehung

ihrer Größe und des Wuchses auch noch einige Abänderungen. Nehmlich die weiße holländische May-Rübe, die gelbe, die holländische Winter-Rübe, die Teltauer, oder Märkische Rübe, die große lange halb über die Erde wachsende Feld-Rübe ꝛc. Die letztere ist in Deutschland allgemein bekannt und wird mehr zur Viehmast als in den Küchen gebraucht. Auf den Dörfern werden die kleinsten dieser Art geschält, an Schnuren gereihet und an der Sonne getrocknet, welche im Winter klein geschnitteu, gekocht, und zur Speise zubereitet werden. Die Märkische kleine Rübe aber wird als eine Delicatesse auf vornehmern Tafeln sehr geschätzt. Sie kann getrocknet so wie die gemeine Art auch lange Zeit aufgehoben werden, allein sie verliert ihre Kraft und ist nicht so gut als wenn sie den Winter hindurch in einem Gewölbe oder in einer Speisekammer ꝛc. aufbewahrt wird. Am sichersten ist es, wenn sie in Sand eingeschlagen werden; dabey ist aber zu bemerken nöthig, daß die Köpfe nicht wie bey den gemeinen weißen Rüben gebräuchlich ist abgeschnitten werden, weil dadurch die Markröhre zu sehr austrocknet und das Fleisch zähe und pelzig wird, sondern man schneidet nur die großen und gelben Blätter ab. Auf solche Art halten sie sich bis in den März und Aprill gut.

10) Die Kohlrübe. Brassica napobrassica. *L.*

Diese liefert auch ein gutes Gemüse, besonders wenn man zu diesem Gebrauche die jüngern von mitteler Größe wählt. Sie halten sich an jedem Orte, der nur einigermaßen vor strengem Froste gesichert ist sehr gut. Die von dem Froste gelitten haben erhalten einen zu süßen Geschmack uud faulen leicht im Frühjahre.

11) Die rothe Rübe. Beta vulgaris. *L.*

In Rücksicht auf die Gestalt enthält diese auch zwey Abänderungen, nehmlich eine liefert lange und die zweyte runde Wurzeln. Die Erstere hat den Vorzug und wird mehr zum Salat als zum Gemüse gebraucht. Sie werden nehmlich eingemacht und in einem thönern Geschirr aufgehoben.

Die rothen Rüben unterscheiden sich von den gemeinen Runkelrüben (Kaulrüben) welche zu diesem Gebrauche nicht tauglich ist, nicht allein durch die Wurzeln, sondern auch durch das Fleisch, denn die Runkelrübe ist viel größer und dicker und ist wenn sie durchschnitten wird mit weißen Streifen versehen. Die rothe Rübe hingegen ist kleiner, mehr spindelförmig, und hat durchgängig ein blutrothes Fleisch ohne weiße Streifen. Man kann diese auch gleich an der Farbe kennen, sobald nur die äußere Haut ein wenig abgedrückt wird. Das junge Kraut, oder die ersten Blätter liefern ein gutes

Frühlingsgemüse, welches man in einem guten Gewölbe 8 bis 12 Tage frisch erhalten kann.

B) Gewächse welche in der Erde knollige Wurzeln bilden.

1) Die Kartoffel, Krumbirn. Solanum tuberosum. *L.*

Dieses in ganz Deutschland allgemein bekannte Gewächs wird zu mancherley Speisen, Mehlbereitung, geistreicher Gährung und Fütterung ꝛc. benutzt. Die Art sie aufzuheben ist sehr einfach. Nehmlich sie dürfen nur den Winter über in einem Keller oder auf Haufen, oder in das beschriebene Wurzellager geschüttet werden. Im Frühjahr aber wenn sich nehmlich junge Keime zeigen und keine Nachfröste mehr zu befürchten sind, dürfen sie nur auf einen Boden (Speicher) gebracht und auseinander gebreitet werden, wo zwar die Luft freyen Einfluß haben kann, aber die Sonnenstrahlen muß man abzuhalten suchen, weil sie dadurch sehr austrocknen würden. Nach dieser Behandlungsart habe ich die Kartoffeln bis in den Juni und Juli gut und schmackhaft erhalten. Jedoch ist nicht jede Sorte zu dieser Behandlung brauchbar. Einige dörren die Kartoffeln in Oefen ꝛc. und heben sie auf, die erstere Methode hat aber viele Vorzüge.

2) Die Erdäpfel, Erdbirn. Helianthus tuberosus. *L.*

Die knolligen Wurzeln sind süßer und schleimiger als die Kartoffeln und werden daher weniger zur Speise gebraucht, jedoch kommt viel auf die Zubereitung derselben an. Sie können auch nicht wohl in den Gewölben wie die Kartoffeln behandelt werden, sondern man muß sie in feuchte Erde einschlagen; hat man aber Gelegenheit dieselben im freyen Lande durchzuwintern, so darf nur eine Grube gemacht, die Knollen hinein gelegt und diese mit Erde bedeckt werden. Am allerbesten halten sie sich aber in dem Lande wo sie gezogen werden und wo man sie vor dem Gebrauche herausnehmen kann.

3) Die Erdnuß. Lathyrus tuberosus. *L.*

Diese Pflanze wächst fast in ganz Deutschland häufig auf den Feldern und Wiesen, und wird auch in mehreren Gegenden für die Küche gezogen. Die Wurzeln bilden dicke fleischige Körper, welche mit einer schwarzen Schaale bedeckt sind, sie sind an einem Ende dick und verlängern sich nach dem andern Ende zu einer langen Spitze, daher sie auch an manchen Orten unter dem Namen Feldmäuse bekannt sind. In einem Gewölbe können die Knollen lange Zeit aufgehoben werden, wenn man sie nehmlich in eine fette thonige Erde einschlägt und im Frühjahr so wie die Kartoffeln behandelt.

Die Batatten. Convolvulus batatas. *L.*

Die Wurzeln dieses Gewächses sind knollig und nähern sich den Kartoffeln, aber sie sind viel süßer und angenehmer von Geschmack und übertreffen hierinnen fast alle bekannte Wurzelgewächse. Sie sind in Deutschland nicht überall bekannt und dieses verursacht ihre Zärtlichkeit, denn sie müssen in unsern Gegenden in Treibbeeten gezogen werden. Die Erhaltung der Batatten im Winter erfordert viel Aufsicht und sorgfältige Pflege. Nehmlich sie vertragen im geringsten keine Kälte keine große Hitze und noch weniger viele Feuchtigkeit. Die sicherste Methode dieselben lange Zeit zu erhalten, ist, wenn man einen von Bretern zusammengefügten Kasten mit Sand anfüllt, die Batatten hinein legt und den Kasten an einen temperirten Ort z. B. in eine Kammer, Küche, oder bey einfallendem Froste in ein eingeheiztes Zimmer setzt. Es ist aber bey dieser Behandlung noch zu bemerken, daß bey dem Einlegen die Wurzeln nicht zu gedrängt aneinander zu liegen kommen, sondern sie müssen durch den Sand von einander abgesondert werden, denn wenn sie nur eine kleine Quetschung erhalten so entstehet Fäulniß und die Wurzeln verderben.

5) Die Erdmandel. Cyperus esculentus. *L.*

Dieses ist auch ein zärtliches Knollengewächs, das aber schon mehr an unser Klima gewöhnt ist,

und in einem feinen Erdreiche in freyem Lande gezogen werden kann. Diese Knollen werden zu mehreren nützlichen Sachen in der Hausökonomie verwendet. Z. B. es kann ein gutes Oehl aus denselben geschlagen werden, auch sollen sie ein gutes Kaffesurrogat seyn, sie werden aber auch roh auf die Tafeln gesetzt. An einer trocknen Stelle kann kann man sie mehrere Jahre gut erhalten, wo sie aber vor den Mäusen sowohl als gegen den Frost gesichert werden müssen.

Dritter Abschnitt.

Kohlartige Gewächse, oder solche wovon die Stengel, Blätter und Blüthenköpfe zu Gemüsen dienen.

A) Wahre Kohlarten.

1) Der Blumenkohl. Brassica botrytis. *L.*

Von den Kohlarten giebt es eine Menge Abänderungen, von welchen ich nur die in Deutschland gewöhnlichsten angeführt habe. Der Blumenkohl hat aber in ieder Rücksicht den Vorzug, und es wird auch in unsern Tagen viel mehr Sorgfalt auf seine Kultur gewendet als ehedem. Die Erhaltung des Blumenkohls kann auf mehrere Art geschehen. 1) Wenn derselbe im Sommer auf dem Markte gekauft und nicht sogleich gebraucht werden soll, darf man nur die Stengel einige Zoll tief in ein mit Wasser gefülltes Gefäße stellen, so, daß die Köpfe nicht im Wasser stehen, sondern hervorragen, auf diese Art hält er sich über einen Monat sehr gut, zumal wenn die Stengel da wo

sie im Wasser stehen öfters ½ Zoll hoch abgeschnitten und die Köpfe von aller Unreinigkeit gesäubert werden. 2) Für den Winter kann man denselben in einem Gewölbe mit den Wurzeln in frische Erde einschlagen, oder wenn es an Raum fehlen sollte, so können die Blätter von den Stengeln abgebrochen werden, so, daß nahe an den Köpfen nur 3 bis 4 stehen bleiben, dann bindet man die Stengel nach der Reihe hin an eine Schnure, und befestiget diese an die Decke des Gewölbes, so, daß die Köpfe entfernt von einander sich gegen die Erde senken. Zeigen sich etwa an denen noch daran befindlichen Blättern faule Flecken so müssen diese nebst den Blättern abgeschnitten werden.

Der Brocoli ist eine Abart von ersteren kann aber nicht so ganz wie der Blumenkohl behandelt werden, nehmlich daß man ihm seine Wurzeln nehmen könnte, am allerwenigsten verträgt diese Art wovon das Mark der Stengel genossen wird diese Behandlung, sondern er muß zeitig im Herbst mit den Wurzeln ausgegraben von dem größten (aber nicht viel) Blättern gesäubert und in ein Gewölbe in frische Erde eingegraben werden, daß die Stengel wie wohl nicht stark, jedoch in einem geringern Grade fortwachsen und ihre Kraft behalten.

2) Der Blaukohl. Brassica oleracea laciniata. *L.*

Die Art läßt sich, im freyem Lande und zwar an solchen Orten, wo sie vor den Hasen gesichert

ist am besten aufheben. Diejenigen, welche keine solche Gelegenheit haben, dürfen freilich keine große Quantität einkaufen, und welche Hausmutter wird auch für den ganzen Winter Blaukohl einkaufen und diesen in ein Gewölbe einschlagen? da dieser doch an jedem Orte im Freyen und sollte es auch in einer Ecke eines Hofes ꝛc. seyn, sehr gut sich aufheben läßt, auch kann man den ganzen Winter hindurch fast jeden Markttag diesen Kohl frisch zu kaufen bekommen.

Die jungen Sprossen von den Blaukohlstengeln, welche im Lande eingeschlagen, oder stehen geblieben sind liefern im Frühjahr ein gutes Gemüse. Diese Sprossen, wenn sie nehmlich auf den Markte gekauft werden, kann man in frischem Wasser 6 bis 8 Tage aufheben und vor dem Verwelken sichern.

3) Der Wirsching, Savoyerkohl. Brassica sabauda. *L.*

Dieser Kohl enthält auch noch einige Abarten, und verlangt dieselbe Behandlung wie der Blaukohl. Auch kann er in einem guten Gewölbe einzeln umher ohne daß es nöthig sey ihn mit den Wurzeln einzuschlagen, eine Zeit lang erhalten werden. Der Schnittkohl, Ewigerkohl, verlangt dieselbe Behandlung, jedoch hält sich dieser im freyen Lande viel besser.

4) Der Kopfkohl, Weißkraut. Brassica oleracea capitata. *L.*

Die Abänderungen, welche in Deutschland von

dieser Art gewöhnlich gezogen werden sind folgende. Nehmlich der rothe Kohlkopf, der weiße platte Kohlkopf, der Zuckerhut, der kleine rothe Kohl ꝛc. Auch nennt man diese Kohlarten nach den Gegenden, wo sie gut gezogen werden. Z. B. Großes braunschweiger Weißkraut, groß holländisches, frühes Stotterheimer Weißkraut, frühes Erfurter Weißkraut ꝛc.

Der Gebrauch dieses Kohles, so wohl grün als eingemacht ist allgemein bekannt. Im erstern Falle können die Köpfe auf folgende Art den ganzen Winter aufgehoben werden. Es werden nehmlich die Köpfe im Herbst ausgeschnitten und nach einander auf einen Speicher gebracht, so wie aber starker Frost eintritt müssen dieselben in ein Gewölbe z. B. auf eine Stellage gelegt werden, aber mit beständiger Rücksicht auf das Abnehmen der faulen Blätter, im Fall sich solche zeigen sollten.

5) Die Kohlrabi. Brassica gongylodes. *L.*

Von der Kohlrabi giebt es auch mehrere Variätäten, unter welchen die rothen und weißen die gewöhnlichsten sind. In Rücksicht auf die Erhaltung erfordern sie wenig Mühe, denn sie dürfen nur so wie die Kohlrüben entweder einzeln in die Erde geschlagen, oder auf Haufen in das Gewölbe gelegt werden.

B) Gewächse wovon mehr die Blätter als die Stengel und Wurzeln zum Gemüse dienen.

1) Der Spinat. Spinacea oleracea. *L.*

Der Spinat ist eines der ersten Frühlingsgemüse und wird in dieser Absicht häufig gezogen. Wenn dieser im Frühling oder im Sommer auf dem Markte gekauft wird und man will ihm mehrere Tage aufheben, so kann dieses auf folgende Art geschehen. Es werden nehmlich die Blätter gehörig zusammen gelegt und nach einander in frisches Wasser gesetzt, oder aber wenn man sie nur auf einen Tag erhalten will so dürfen sie nur in ein Gewölbe gelegt werden.

2) Der Sauerampfer. Rumex acetosa. *L.*

Die Blätter dieser Pflanze werden zwar häufig zu Kräutersalat und Suppen gebraucht, aber sie liefern auch ein gutes Gemüse, und können in Absicht auf die Erhaltung so wie der Spinat behandelt werden.

Von dem gemeinen Volke werden auch die Blätter von folgenden Pflanzen als Gemüse benutzt z. B. der Rapunzel, Tropfblätter Phyteum spicata. Die Gartenmelde Atriplex hortensis, die Kohlmalve Malva crispa u. a. m., welche aber

so bald sie abgenommen sind sogleich dazu angewendet werden müssen, weil die Blätter besonders die der Melde sehr zart sind und wenn man sie ins Wasser einsetzen wollte ihre Kraft verlieren würden.

C) Gewächse wovon die Stengel und Blüthenköpfe ꝛc. in der Küche gebraucht werden.

1) Die Artischocke. Cynara scolimus. *L.*

Ein Gewächs dessen Blumenhäupter als ein Gemüse bereitet und als ein Leckerbissen auf vornehmen Tafeln genossen werden. Diese Blumenhäupter können lange Zeit in frischem Wasser erhalten werden, nehmlich sobald sich die Häupter völlig ausgebildet haben und zum Gebrauche tauglich sind, schneidet man dieselben mit den Stengeln, so weit als sich thun läßt ab, und setzt sie in ein mit Wasser gefülltes Gefäße, dabey ist zu bemerken, daß sie alle 8 Tage frisches Wasser erhalten und die Stengel jedesmal an dem untern Ende da wo sie im Wasser stehen 1 Zoll hoch abgeschnitten werden. In dieser Rücksicht müssen diejenigen, welche die Artischocken nicht selbst ziehen können sondern dieselben auf dem Markte kaufen, die mit langen Stielen versehenen Blumenhäupter zum Aufheben wählen: Auch finden wir in mehreren Kochbüchern Belehrungen wie die Artischocken-

häupter eingemacht aufgehoben werden können, wozu die Blumenböden am mehresten gebraucht werden. Es werden nehmlich die Schuppen abgebrochen und nur der Blumenboden eingemacht.

2) Der Cardon, Cardi, stachligte Artischocke, spanische Carden. Cynara cardunculus. *L.*

Von dieser Pflanze werden gewöhnlich nur die Herzblätter, markigen Stengel und Blattstiele gebraucht. In Rücksicht auf den Gebrauch der Blattstiele, oder Blattrippen könnten die Artischocken auch zu diesem Zwecke genutzt werden. Es werden nehmlich solche Artischocken-Pflanzen die ihre Früchte schon gezeigt haben, oder auch jüngere Pflanzen im Herbst mit den Wurzeln ausgegraben in einem Gewölbe in frischer Erde gepflegt und in Stroh eingebunden daß die inneren Rippen gelb werden, dann kann das Mark derselben eben so wie von den Blattrippen des Cordon gebraucht werden.

Der Cardon muß auf folgende Art behandelt werden. Nehmlich sobald im Herbst die gehörige Quantität ausgegraben ist, wird jede Pflanze von den äußerlichen gelben und faulen Blättern befreiet und von der Wurzel bis an die Spitze in Stroh eingebunden, dann werden die Pflanzen in einem Gewölbe in Sand, oder in frische Erde gesetzt, wo sie aber den Winter über öfters besichtiget und von den faulen Flecken sorgfältig gereiniget werden

müssen. Das Einbinden in Stroh dienet dazu, daß die innern Blätter, welche von den äußern bedeckt werden zart bleiben und eine gelbe Farbe so wie die Endivien erhalten. Die eingesetzten Pflanzen dürfen aber nicht alle auf einmal in Stroh eingebunden werden, sondern nur so viel als man in einem Monatte zu gebrauchen denket und so wie der Vorrath verbraucht ist wird das Einbinden an den übrigen Pflanzen unternommen.

In mehreren Gegenden werden die Cardonen-Pflanzen ohne Wurzeln auf dem Markte verkauft, diese Pflanzen können aber nicht nach oben beschriebener Art behandelt und lange Zeit aufbewahrt werden, sondern man bindet dieselben nur zusammen und legt sie einige Tage in ein Gewölbe bis die Herzblätter gelb und zum Gebrauche tauglich sind, denn da die Stengel durch das Abschneiden der Wurzeln große Wunden erhalten haben, so entstehet an dieser Stelle bald Fäulniß, und die Blätter verderben.

3) Der Spargel. Asparagus officinalis. *L.*

Diese Pflanze ist unter den Gemüsen eine der vorzüglichsten und wird in unserm Deutschland sehr geschätzt. Was die Erhaltung der Spargelkeime betrift so bedarf es nicht viel Mühe dieselben 14 Tage oder 3 Wochen nach dem Aus stechen aufzuheben. Nehmlich wenn die Keimen (Stangen) etwas tief gestochen werden, wodurch die untersten Enden

mehrere Festigkeit erhalten, so werden dieselben in feuchte aber nicht nasse Erde eingeschlagen, so, daß die Spitzen, nur ½ Zoll hervorragen. Dabey ist aber zu bemerken nöthig, daß die Keime nicht gehäuft aufeinander, sondern in Reihen gelegt werden, auch muß dieses Einschlagen an einem Orte geschehen wo die Sonnen-Wärme und Luft nicht freyen Einfluß auf die Keimen haben kann.

Für diejenigen, welche Ländereyen haben und den Spargel selbst ziehen lege ich eine Behandlung vor die Keime vom Januar bis spät ins Frühjahr zu haben. Es werden nehmlich an beyden Seiten eines Spargelbeetes 3 Fuß tief und 2 Fuß breit Graben verfertigt. Diese Graben werden mit frischem Pferdedünger dicht ausgefüllt, dann wird das zwischen dem Dünger befindliche Beet, in welchem die Spargelpflanzen liegen auf der Oberfläche mit Bretern eingefaßt, letztere können an Pfähle befestigt werden daß sie nicht umsinken. Auf diese Einfassung oder Kasten werden nun wieder Laden, die von Bretern zusammengefügt sind, gelegt, diese Laden werden auch 1 Fuß hoch und nach dem die Kälte ist auch höher mit frischen Dünger, oder in Ermanglung dieses auch mit Baumlaub bedeckt, so, daß der Frost nicht eindringen kann, so wie aber die Kälte zunimmt muß auch der Dünger sowohl im Graben als auch auf den Laden vermehrt werden. Sechzehn oder zwanzig Tage nach der Anlage können die Laden abgehoben und der Spargel gestochen werden, so wie dieses geschehen muß

man die Laden nebst den Dünger wieder auflegen und dann das Spargelstechen immer über den zweyten Tag vornehmen.

Diese Methode den Spargel zu treiben gehört zwar nicht in den Plan dieses Werkchens, indessen dünkt mich, daß diese Belehrung denen die Ländereyen haben nicht unnütz sey, und was den Kostenaufwand betrift, so können die Laden und Kasten mehrere Jahre zu diesem Behuf genutzt werden. Der getriebene Spargel hat zwar kein so gesundes Ansehn als der den die Natur im Frühjahr hervorbringt, allein diese Farbe kann man den Keimen geben, wenn sie einige Tage nach dem Ausstechen die Hälfte in frische Erde gesteckt und in einem temperirten Zimmer ꝛc. an die Sonne gestellt werden:

Im Reichs-Anzeiger wurden im vorigen Jahre die jungen Keime von der syrischen Seidenpflanze Asclepias syriaca. *L.* zur Speise empfohlen, nehmlich, daß dieselben so wie die Spargelkeimen zugerichtet und genossen werden könnten. Ob damit mehrere Versuche gemacht worden sind weiß ich nicht. Sollten die Keime der Gesundheit nicht nachtheilig seyn da die Stengel einem scharfen milchartigen Saft enthalten?

Der Hopfen, Humulus Lupulus. *L.*

Die jungen Hopfenkeime werden im Frühjahr aus der Erde gegraben und als Salat genossen.

Sie können auch in frische Erde eingeschlagen und so wie die Spargelkeime aufgehoben werden. Die Spitzen dürfen aber nicht über die Erde hervorragen, sondern die Keime müssen ganz mit mit Erde bedeckt werden, denn sobald die Spitzen über der Erde stehen werden sie grün, ob sie schon von der Wurzel getrennt sind, und erhalten einen unangenehmen Geschmack.

Vierter Abschnitt.

Hülsen-Früchte, welche sowohl grün als auch getrocknet zu Gemüsen dienen.

1) Die Erbse. Pisum sativum. *L.*

Die Erbse hat in Rücksicht auf die Größe der Früchte, frühe oder späte Reife viele Abarten, welche von dem Saamenhändlern nach ihren eigegenen Namen unterschieden werden. Die Hauptarten bestehen in Zucker- und Liefererbsen, von beyden giebt es wieder eine Menge Varietäten. Die Zuckererbsen werden gewöhnlich grün und zwar mit den Schooten (Kapseln) genossen, sie sind in jeder Rücksicht zärtlicher als die Liefererbsen und lassen sich auch nicht so lange aufheben. Das einzige mir bekannte Mittel ist dieselben eine Zeit lang zu erhalten, wenn sie nehmlich mit den Schooten, so wie sie von den Stengeln abgenommen sind oder auf dem Markte gekauft und nicht gleich zu dem Gebrauche angewendet werden, in ein mit Wasser gefülltes Gefäße gelegt werden; das Wasser muß aber immer über den zweyten Tag abgegossen

und wieder frisches in das Gefäße gethan werden, auf diese Art können sie sich 8 bis 10 Tage gut erhalten. Auch kann man sie einige Tage erhalten, wenn sie in ein Gewölbe gestellt werden, da aber bey dieser Art die äußere Schaale mit genossen wird, so dürfen sie nicht auf den bloßen Boden des Gewölbes gelegt werden, weil sie dadurch einem unangenehmen Geschmack erhalten würden.

Ganz anders ist es bey der Liefererbse, wovon nicht die Schooten, sondern nur die Erbsen gebraucht werden, diese kann man viel länger in einem Gewölbe aufheben, und zwar wenn die Schooten an einem trocknen Orte in das Gewölbe gelegt werden, sie dürfen aber nicht in Haufen liegen, weil sie sich leicht erhitzen und verderben würden, sondern sie müssen auseinander gebreitet werden, so, daß eine Schoote an die andere zu liegen kommt. Auch dürfen die Erbsen nicht ehr aus den Schooten genommen werden bis man sie brauchen will, weil sie ohne die Schooten, durch die Luft viel Kraft verlieren und keinen guten Geschmack behalten.

Diejenigen, welche Gemüsländer haben können auf einem Lande Kartoffeln und Liefererbsen zugleich ziehen, ohne daß eins dem andern im Wachsthum hinderlich ist. Es werden nehmlich wenn die Kartoffeln in die Erde gelegt werden 1 bis 10 mehr oder wenigere Liefererbsen mit in die Grube gelegt, diese Erbsen wachsen mit den Kartoffeln in die

Höhe und haben an den Kartoffeln gleichsam eine Stütze daß sie nicht umsinken. Will man aber die Liefererbsen spät im Herbst haben, so können die Saamen erst dann in die Erde gelegt werden, wenn die Kartoffelstengel schon 6 bis 8 Zoll hoch gewachsen sind.

2) Die Spargelerbse. Lotus tetragonolobus. *L.*

Die Schooten dieser Pflanze werden wenig als Gemüse aber destomehr als Salat gebraucht und sowohl grün als auch eingemacht genossen. Es ist bis daher nur diese unter den deutschen Namen bekannt. Sobald sich die viereckigten Schooten völlig ausgebildet haben werden sie von den niederliegenden Stengeln abgenommen in Wasser gesotten und in ein Gefäße eingemacht. Sie halten sich nach dieser Behandlung den ganzen Winter über gut, sollten sie aber nach und nach grün gespeißt werden und man hat keine Gelegenheit dieselben frisch von den Stengeln abzunehmen, so können sie auch in einem Gewölbe so wie die Liefererbsen behandelt und einige Tage aufgehoben werden.

3) Die Kichern oder Cisererbse. Cicer arietinum. *L.*

In einigen Gegenden in England werden die Cisererbsen wie die Leifererbsen oder wie die Spargelerbsen zubereitet und als Salat genossen. Die Erbsen sind aber auch schon lange Zeit als ein

gutes Kaffe-Surrogat bekant und man macht auch in unsern Tagen noch mehrere Versuche dieselben zu diesem Zweck besser benutzen zu können, es wäre daher der Mühe werth, wenn man diese häufiger anbaute. Nachdem die Erbsen dieser Art gut getrocknet sind können sie zwey auch mehrere Jahre aufgehoben werden und je älter sie werden desto mehr verlieren sie den herben Geschmack.

Eine andere Pflanze, welche auch in einigen Gegenden unter den Namen Kichererbse, oder Kicherling bekannt ist, ist aber nichts anders als Lathyrus sativus *L.* Platteerbse und wird oft mit der vorhergehenden Art verwechselt. Sie unterscheidet sich aber von jener nicht allein durch den Wuchs, sondern auch durch die Blüthen und zweyschneidigen Schooten. Diese Platteerbse liefert auch ein gutes Gemüse und wird in dieser Absicht an manchen Orten häufig gezogen. Die jungen Schooten kann man so wie bey den Zuckerschooten gemeldet ist aufheben, sie können aber auch eingemacht und so wie Spargelerbsen als Salat genossen werden.

4) Die Bohne, Schminkbohne. Phaseolus vulgaris.

Die Bohne enthält noch vielmehr Ab- und Spielarten als wie die Erbse. Diese werden in Ansehung ihres Wuchses in zwey Classen getheilt. 1) Die Stangenbohnen, dieses sind Pflanzen, welche wegen ihrer langen rankenartigen Stengel

Stangen, oder eine andere Unterstützung bedürfen. 2) Die Zwergbohne Phaseolus nanus *L.* werden nebst ihren Abarten auch häufig auf den Feldern gezogen. Beyde Sorten, nehmlich die Stangen und Zwergbohnen liefern gute Gemüse und werden sowohl grün als auch eingemacht zu diesem Zweck benutzt. Im ersten Falle wählet man die Bohnen von mitteler Größe, wo nehmlich die Schalen noch zart sind, denn sobald die Schalen zu alt sind und starke Fasern erhalten haben verlieren sie ihre Kraft und verursachen nach dem Genusse Blähungen. Die grünen Bohnen können in einem Gewölbe 14 Tage auch 3 bis 4 Wochen aufbewahrt werden, nur muß man sie nicht naß einbringen auch in den Gewölbe vor Nässe sichern und nicht auf Haufen legen, sondern so wie die Leifererbsen auseinander breiten.

Das Aufbewahren der Bohnen für den Winter kann auf mancherley Art geschehen. Nehmlich einige ziehen die Fasern (Näthe, oder Bänder) ab, sieden die Bohnen in Wasser und trocknen sie alsdann in der Luft, oder in einem Backofen ꝛc. dann werden sie an einen trocknen Ort gelegt, und wenn sie gebraucht werden sollen, so legen sie die ge- trocknete Bohnen etwa 12 Stunden vor dem Gebrauche ins Wasser, dann werden sie nach gewöhnlicher Art gekocht und zubereitet. Andere benutzen zu diesem Zweck die Zuckerbohnen und reihen diese vermittelst einer Nadel an Schnuren und hängen sie an einen lüftigen Ort auf einem Boden (Spei-

cher) und brauchen sie im Winter wie oben gesagt worden ist.

Wieder andere schneiden die Bohnen klein mischen sie mit einer guten Quantität Küchensalz und legen sie dicht zusammen in ein Faß oder in ein thönern Geschirr, in welchem sie den ganzen Winter über gut bleiben. In der Zeit müssen sie aber öfters besichtigt werden, ob das Salzwasser immer bis obenan in dem Gefäße stehet, ohne dieses würden sie verderben.

Die Erbsen sowohl als wie die Bohnen werden bekanntlich in großen Quantitäten getrocknet und sowohl für das Vieh als auch in der Küche gebraucht. Bey den Bohnen ist es aber öfters der Fall, daß dieselben im Herbst nicht völlig reifen, besonders wenn ein nasser und kalter Sommer vorausgegangen ist, oder die erste Aussaat der Bohnen ist durch den Frost vernichtet worden, so daß man die Aussaaten von neuen und zwar später unternehmen muß. Wenn nun solche Fälle sich ereignen und die Herbstwitterung ist nicht günstig, so muß man im September die Ranken der Stangenbohnen über der Erde abschneiden, oder die Wurzeln ausziehen, daß die jungen Triebe nicht mehr so viele Nahrung erhalten. Denn läßt man ihnen die Wurzeln so wachsen die Ranken immer fort blühen und bringen auch Früchte, welche letztere aber nicht reif werden, sondern im Gegentheil denen an den Ranken befindlichen Saamenbohnen Nahrung entziehn. Nach meinen Erfah-

fahrungen werden die Saamenbohnen nach obiger Behandlungsart vollkommen reif und können wenn sie recht gut getrocknet sind mehrere Jahre erhalten werden.

5) Die Pufbohne, Pferdebohne, große Gartenbohne. Vicia faba. *L.*

Auch von dieser Art giebt es in Absicht auf die Größe und Gestalt der Früchte einige Abarten, sie liefern aber sämmtlich in ihrer Jugend ein vortreffliches Gemüse. Die Pufbohnen, oder die sogenannten Saubohnen welche in den Gärten häufig gezogen werden haben große breite Früchte und werden mehr in den Küchen gebraucht als die Pferdebohnen, welche kleinere rundliche Früchte haben und sowohl in den Gärten als auf den Feldern gezogen werden. Wenn die ersteren bey trockner Witterung gesammelt und so wie sie abgenommen mit sammt den Schalen in ein Gewölbe gelegt werden halten sie sich einen Monat auch wohl noch länger zum Gebrauche gut. In der Zeit müssen sie aber einigemal gewendet werden, daß sich keine faulen Flecken ansetzen, welche oft den inliegenden Bohnen nachtheilig sind. Einen Tag vor dem Gebrauche muß man die Früchte (Bohnen) aus den Kapseln leifern, in frisches Wasser legen und dann zur Speise zubereiten.

6) Die gemeine Linse, Erven. Ervum lens. *L.*

Die gemeinen Linsen sind die kleinsten Hülsenfrüchte, welche in den Küchen gebraucht werden.

Sie werden in bergigten Gegenden, entweder als ein Futter für das Vieh, oder um der Saamen willen häufig gezogen, welche letztere von den gemeinen Leuten nachdem sie getrocknet sind zur Speise gebraucht werden. Diese Saamen kann man an einem trocknen Orte ein Jahr und noch länger sehr gut aufheben, besonders wenn sie völlig reif geworden sind.

7) Die große Linse, Pfenniglinse, französische Linse. Ervum maior Bauh.

Diese Sorte unterscheidet sich durch die großen Saamen von der gemeinen Art. Nehmlich die Saamen sind noch einmal so groß als die der gemeinen Sorte, und haben auch einen angenehmern Geschmack, daher sie mehr zur Speise empfohlen werden können. Sie lassen sich eben so wie die gemeine Art lange Zeit erhalten, nur muß man bey dem Einkauf darauf sehen, daß sie vollkommen reif sind, denn wenn sich viele unreife darunter befinden so werden dieselben schimmlich und erhalten einen bittern Geschmack.

Fünfter Abschnitt.

Zwiebelgewächse, wovon das Kraut sowohl als die Wurzeln in den Küchen gebraucht werden.

Die Zwiebelgewächse, welche in den Küchen gebraucht werden enthalten eine Menge Abänderungen in Ansehung der Gestalt und Farben der Zwiebeln. Die Namen dieser Varietäten sind aber größtentheils sehr unbestimmt nnd unrichtig angegeben, so, daß nicht allein eine Art mehrere Namen führt, sondern daß sie auch in einigen Gegenden mit einander verwechselt werden. Folgende Arten werden am mehresten in den Küchen gebraucht.

1) Die gemeine Küchen-Zwiebel. Allium cepa. *L.*

Von der gemeinen Zwiebel sind folgende Varietäten bekannt. Nehmlich, die Strasburgische, die Spanische, die weiße egyptische Zwiebel, die große rothe Braunschweigische, die weiße und gelbe französische Zwiebel. Diese Varietäten] verändern sich auch oft durch den Saamen, und zeigen

wieder Abändrrungen, die aber in Rücksicht auf den Gebrauch keinen großen Unterschied machen, und daher nicht angeführt zu werden verdienen.

In Gegenden wo man diese Zwiebel häufig bauet, werden im Frühjahr die jungen Zwiebeln da wo sie zu dick stehen zum Theil mit sammt dem Kraut ausgezogen und auf den Markt zum Verkauf gebracht. Diese jungen Zwiebeln können in einem Gewölbe 8 bis 14 Tage und wenn man dieselben in frische Erde einschlagen will auch noch länger aufgehoben werden.

Die ältern Zwiebeln, welche im Herbst in Respen zusammen gebunden und in großen Quantitäten auf den Markte verkauft werden, kann man in einer Speisekammer, oder an einem andern luftigen Orte aufhängen, und zwar so lange bis der Frost in solche Gebäude eindringet, dann müssen sie eine wärmere Stelle erhalten. Sie können zwar etwas Kälte ertragen, aber nur nicht wenn sie lange aufgehoben werden sollen, weil diejenigen Zwiebeln, deren innere Flüssigkeit durch den Frost verhärtet wird und nachher an einen wärmern Ort gebracht werden, leicht faulen und verderben; mithin ist es für die Dauer der Zwiebeln vortheilhafter, wenn sie zeitig an einen solchen Ort gebracht werden, wo ihnen der Frost nicht schaden kann. Im Fall aber der Frost schnell kommen sollte und die Zwiebeln sind etwa vergessen worden in Sicherheit zu bringen, so, daß dieselben gefroren, so kann man sich auf folgende Art helfen. Es wer

den nehmlich die gefrohrnen Zwibeln in ein Gefäß gelegt und kaltes Wasser darauf gebracht. In diesem Wasser müssen sie 4 bis 7 Stunden liegen bleiben, oder nur so lange bis sich an der Aussenseite einer jeden Zwiebel eine Eiskruste zeiget, dann werden sie aus dem Wasser genommen mit einem Tuch rc. abgeputzt und an einen tempererten Ort gelegt. So wie die Zwiebeln nun völlig abgetrocknet sind, können sie nach und nach eine wärmere Stelle erhalten, aber ja nicht im Anfang, wenn sie nehmlich aus den Wasser genommen werden, weil eine schnelle Abwechselung aus der Kälte sogleich in die Wärmr höchst schädlich ist und dadurch das Uebel nur vergrößert werden könnte. Auch ist bey dem Einkaufe der Zwiebeln sorgfältig darauf zu sehen, daß dieselben nicht beschädigt sind, denn wenn solche nur im geringsten eine Quetschung erhalten faulen sie bald an der Stelle und stecken die andern ihnen nahe liegenden auch an. Es wird auch eine Abart von der hier angeführten die Winterzwiebel genennt, weil sie größtentheils für den Winter gezogen wird, aber dieser Name kommt eigentlich der folgenden Art zu.

2) Die Winterzwiebel, Röhrenstengliches Lauch. Allium fistulosum *L.*

Von dieser Art werden die langen röhrenförmigen Blätter mehr als die Zwiebeln in den Küchen gebraucht. Sie verträgt die stärksten Winter

im freyen Lande sehr gut, und wenn auch die obersten Blätter erfrieren sollten so bleiben doch die unter dem Schnee liegenden jüngern Blätter gut, und in dieser Rücksicht kann man sie das ganze Jahr hindurch frisch haben. Diejenigen, welche keine Gärten haben und diese Zwiebeln auf dem Markte kaufen, müssen freilich dieselben in einem Gewölbe in die Erde einschlagen, wo sie sich zwar einige Zeit aufheben lassen, aber doch nicht so gut als wenn sie im Lande stehen bleiben.

3) Der Porre, spanische Lauch. Allium porrum. *L.*

Der Porre wird in den Küchen häufiger gebraucht als die vorhergehende Art. Diejenigen, welche Gemüsländer haben, können denselben den Winter über im Lande stehen lassen und nur das Beet worauf er gepflanzet ist mit Baumlaub ꝛc. bedecken, daß der Frost nicht eindringt und der Porre zu jeder Zeit herausgegraben werden kann. Wer aber keine solche Gelegenheit hat und diese Pflanzen auf den Markte kauft, kann dieselben in einem Gewölbe entweder in das beschriebene Wurzellager mit einlegen, oder auf einer Stellage auseinander breiten, wo sie sich aber nicht so lange gut halten, als wenn die Zwiebeln in die Erde eingeschlagen sind. In diesen Fall dürfen sie aber der Fäulniß wegen nicht zu nahe aneinander liegen.

3) Die Schallotten, Scharlotten Lauch. Allium ascalonicum. *L.*

Die Scharlottenzwiebeln, welche nicht minder in den Küchen geschätzt werden lassen sich auf folgende Art sehr gut aufheben. Sie werden nehmlich zu der Zeit wenn man sie aus der Erde nimmt in Wasser gut abgewaschen und an einen lüftigen Ort gelegt, wo sie einige mal gewendet werden müssen bis sie völlig abgetrocknet sind, dann bringt man dieselben auf eine von Weiden geflochtene Horde, oder wenn es keine große Menge ist in ein Sieb nnd stellt dieses über einen Ofen, oder an einen andern Ort wo Feuer gehalten wird. Auf dieser Stelle bleiben die Zwiebeln so lange stehen bis sie ganz dürre sind. Sie müssen aber in der Zeit wenigstens des Tages einmal gewendet werden, ohne dieses würden sie auf einer Seite zu stark und auf der andern zu wenig trocknen. Findet man nun, daß die Zwiebeln dürre genug sind um ohne Nachtheil aufeinander liegen zu können, so werden sie in ein Faß, oder in ein ander Geschirre gelegt, wo sie ein Jahr, und nachdem sie gut getrocknet sind, auch noch längere Zeit aufgehoben werden können.

Wenn die Scharlotten grün gebraucht und zu diesem Zweck entweder auf dem Lande gegraben oder auf dem Markte gekauft werden, so kann man sie in dem Gewölbe, wie die vorhergehenden nufheben.

5) Der Suppenlauch, Schnittlauch.
Allium schoenoprasum. *L.*

Von dieser Pflanze werden auch nur größtentheils die Blätter in den Küchen gebraucht, und die Gartenbesitzer können dieselben fast in jeder Jahreszeit frisch abnehmen, da diese Pflanze die strengsten Winter im Lande aushält, besonders wenn die Wurzeln öfters zertheilt werden. Will man aber den Schnittlauch zu der Zeit wenn die Erde mit Schnee bedeckt ist frisch und grün haben, so müssen im Herbst eine Menge Zwiebeln ausgegraben und in einem Gewölbe in die Erde eingeschlagen werden, oder noch besser ists, wenn man diese Zwiebeln in die oben beschriebenen Petersilienkasten mit eingräbt, und eben so wie die Petersilie behandelt. Kauft man den Sommer über Schnittlauch auf dem Markte, so kann dieser entweder in einem Gewölbe auf dem Boden gelegt, oder in frischem Wasser 8 bis 12 und mehrere Tage gut erhalten werden.

6) Der zahme Lauch, Knoblauch.
Allium sativum. *L.*

Die Kunst den Knoblauch aufzuheben bestehet blos darinne, daß man die Zwiebeln, welche im Herbst so wie die gemeinen Zwiebeln in kleinen Respen auf dem Markte verkauft werden, in einer Speisekammer ꝛc. aufhängt. Der Knoblauch ist zwar gegen den Frost dauerhaft genug, wenn aber die Zwiebeln zuvor nicht gut getrocknet werden so

leiden sie bey strenger Kälte auch und müssen ebenfalls eine temperirte Stelle erhalten, wenn man sie nehmlich auf eine längere Zeit aufheben will.

7) Der Graslauch, Rocamboll. Allium scorodoprosum. *L.*

Diese Art ist eine Pflanze, welche an statt der Saamen sogleich junge Zwiebeln liefert, und von den Botanikern eine lebendiggebährende Pflanze genennt wird. Die am Ende des Stengels auf dem Blumenboden befindlichen jungen Zwiebeln werden in einigen Gegenden sowohl als die in der Erde liegenden größern Zwiebeln anstatt der Scharlotten gebraucht, und können in Absicht auf die Erhaltung auch so wie die Scharlotten behandelt werden.

Bey den hier angeführten Zwiebelgewächsen ist zu beobachten nöthig, erstlich, daß von denen, die eine Zeit lang grün erhalten werden sollen die Fäulniß sorgfältig abgehalten wird, zweytens daß die trocknen Zwiebeln nicht allein vor schadhaften Flecken, sondern auch vor dem Auswachsen gesichert werden; letzteres geschiehet gewöhnlich dadurch, wenn diese Zwiebeln eine feuchte und zu warme Stelle erhalten.

Sechster Abschnitt.

Gewächse, deren Wurzeln, Stengel, Blätter und Früchte als Salat zubereitet und genossen werden.

A) Wurzelgewächse.

Von den Wurzelgewächsen, welche auch als Salat genossen werden sind schon einige in den vorhergehenden Abschnitten angeführt worden, z. B. die Kartoffel, der Sellerie, die rothen Rüben, die Hopfenkeime, der ährentragende Rapunzel etc., welche aber nicht hierher gehören, weil diese hier angeführten kein sonderlich gutes Gemüse liefern, sondern blos als Salat genossen werden.

1) Die Rapuntika, Nachtkerze, Rübrapunzel, der gelbe Weiderich. Oenothera biennis. *L.*

Die Rapuntikawurzel liefert einen guten wohlschmeckenden Salat, der auf vornehmen Tafeln sehr geschätzt wird. Wenn die Pflanzen den Sommer über gut gepflegt, vorzüglich aber auf einem

tief gegrabenen und fett gedünkten Lande gezogen worden sind, so sind im Herbst die Wurzeln viel kräftiger als wenn sie auf einem dürftigen Boden gestanden haben. Im letztern Fall sind die Wurzeln klein und holzig und haben keinen guten Geschmack. Man kann sich hiervon bey den Rapontikapflanzen, die in ihrer Wildniß wachsen, völlig überzeugen. Diese Wurzeln, die nehmlich in einem solchen magern Erdreich gezogen worden sind, kann man bey dem Einkauf meist daran erkennen, wenn sie nehmlich schwach sind und mehrere Astwurzeln bilden, diese sind nicht in den Küchen brauchbar. Oefters findet man, daß die Verkäufer, sowohl bey dieser als auch bey denen die eine gute Kultur erhalten haben, die Ast- oder Seitenwurzeln abschneiden und nur die in der Mitte befindliche Hauptwurzel stehen lassen. Diese Methode ist aber aus dem Grunde nicht gut, weil die mit solchen Wunden versehene Wurzeln wegen der Fäulniß nicht wohl aufgehoben werden können. In dieser Rücksicht muß man sich bey dem Einkauf derselben wohl vorsehen, und nur die geraden, und nicht mit schadhaften Flecken versehene Wurzeln zum Aufheben aussuchen.

Im freyen Lande, und zwar in den Beeten wo die Pflanzen den Sommer über gestanden haben, halten die Wurzeln die strengsten Winterfröste aus, daher diejenigen, welche den Rapuntika selbst ziehen, die Beete nur in sofern vor eindringendem Froste durch eine Bedeckung von Baumlaub rc. sichern

müssen, daß die Wurzeln den ganzen Winter hindurch ausgegraben werden können. Wenn man aber keine Gelegenheit hat diese Wurzeln selbst zu ziehen, und man die für den Winter bestimmte Quantität auf dem Markte einkaufen muß, so müssen sie allerdings in einem Gewölbe, und zwar in dem beschriebenen Wurzellager (sieh. I. Abschnitt) eine Stelle erhalten, dabey ist aber zu bemerken, daß die Köpfe (Blätterbüschel) nicht abgeschnitten werden dürfen, weil die Wurzeln dadurch Wunden erhalten und faulen, sondern man bricht nur die größten und gelben Blätter ab, auch müssen die Blätterbüschel, ehe sie in das Gewölbe gebracht werden, gut getrocknet seyn. Werden diese Wurzeln nach vorgeschriebener Art behandelt, so kann man sie bis im März und April gut aufheben. Die im Freyen stehen gebliebenen Wurzeln sind aber zu der Zeit schon nicht mehr brauchbar, weil sich die Blüthenstengel nun völlig gebildet haben und die Wurzeln holzig geworden sind.

2) Rapunzel, Rapunzel-Glockenblume. Campanula rapunculus. *L.*

Die Rapunzel-Glockenblume, welche in dem südlichen Deutschland wild wächst, wird auch in mehreren Gegenden häufig für die Küche gezogen. In Rücksicht auf die Größe und auf den Wohlgeschmack der Wurzeln kommt auch viel auf die Behandlung an, nehmlich wenn dieselben in einem guten Erdreich gezogen worden, sind die Wurzeln

stärker und fleischiger. Sie werden in den Küchen eben so benutzt, als wie diese der vorhergehenden Art, auch kann man sich in Ansehung der Erhaltung dieselbe Methode bedienen als bey der Rapuntikawurzel.

In dieser Gattung sind noch mehrere Arten, welche eßbare Wurzeln liefern. Z. B. die Piramidenförmige Glockenblume Campanula pyramidalis *L.* und die Rapunzelartige Glockenblume Camp. rapunculoides *L.* Auch sind die Wurzeln des ährentragenden Rapunzels Phyteuma spicata *L.* wovon ich im III. Abschnitt gemeldet habe, zum Gemüse und zum Salat zu empfehlen.

3) **Der gemeine Rettig.** **Raphanus sativus..** *L.*

Da die Wurzeln dieser Pflanze so viel ich weiß nicht gekocht und als ein Gemüse zubereitet, sondern roh genossen werden, so dünkt mich, daß sie mit Recht zu den Salatpflanzen gezählt werden können. Wir haben von dem Rettig und Radieschen folgende Abänderungen, die in Deutschland häufig gezogen werden.

1) Die schwarzen Winterrettige, wovon der Saame erstlich gegen Johannis gesäet wird.
2) Die schwarzen Sommerrettige, Frührettige.
3) Die Corinthischen Rettige.
4) Die runden Radieschen, Raphanellen, Monatsrettige.
5) Die langen Monatsradieschen.

6) Die Forellen-Radieschen, dessen Wurzeln mit rothen Flecken gezeichnet sind.

Die erste Art Rettige erreichen eine ansehnliche Größe und haben eine schwarze rißige und bittere Schale. Diese werden gewöhnlich für den Winter gezogen und können in einem Gewölbe entweder in Sand eingeschlagen, oder so wie die Möhren behandelt werden. Die zweyte Art nehmlich die Sommerrettige werden fast den ganzen Sommer hindurch auf den Markt gebracht. Diese kann man ebenfalls auch in einem Gewölbe aufheben, aber doch nicht so lange Zeit als die erstere Sorte. Die Köpfe oder Blätterbüschel beyder Arten dürfen nicht eher abgeschnitten werden, bis man sie zur Speise brauchen will, denn wenn diese so wie die Wurzeln in das Gewölbe gelegt abgeschnitten werden, so erhalten sie zu große Wunden und ihr Fleisch wird zähe und pelzig so wie bey den weißen Rüben gesagt worden ist.

Die verschiedenen Sorten Radieschen müssen in ihrer Jugend zur Speise gebraucht werden, denn sobald sie ihre gehörige Größe erreicht haben werden sie pelzig und haben keinen guten Geschmack. Man wählet zu dem Gebrauche in die Küche diejenigen welche rein und mit keinen braunen Fleckchen versehen sind, weil sich in solchen nicht selten Würmer befinden, welche den Wurzeln einen unangenehmen Geschmack verursachen.

Die Radieschen sind zwar am besten zu Gemüsen, wenn sie kurz zuvor aus dem Beete gezogen

worden sind. Man kann sie aber auch einige Tage in frischem Wasser aufheben, oder in einem Gewölbe auf die Erde legen.

B) Gewächse, wovon die Blätter, oder Köpfe als Salat benutzt werden.

1) Der Kopfsalat, Lattig. Lactuca sativa. *L.*

Von dem sogenannten Kopfsalate giebt es eine Menge Abarten, welche aber nicht alle zu dem Küchengebrauche tauglich sind. Wir haben nehmlich mehrere Sorten, die durch die Kultur ausarten und theils in bessere theils in schlechtere Sorten übergehen, letztere sind hart und zähe und zeigen keine sonderliche Güte, auch bilden sie keine großen Köpfe, sondern bringen bald ihre Blüthenstengel hervor. Eine Köchin muß demnach darauf sehen, daß sie bey dem Einkaufe gute und zarte Sorten erhällt, denn die schlechtern Sorten haben oft ein gutes Ansehen aber einen unangenehmen Geschmack, und in dieser Rücksicht füge ich die Namen der besten und in Deutschland gewöhnlichsten Sorten bey.

1) Der frühe Eyersalat, Montrer. Seine Köpfe sind klein und haben eine gelbe Farbe.
2) Großer gelber krauser Montrer. Seine Köpfe sind größer, gelb; und die Blätter schließen sich mehr an.

3) Gelber Prahlsalat. Mit großen gelben Köpfen und runzlichen Blättern.

4) Rother Herzprahl. Seine Köpfe haben äußerlich eine schmutzige röthliche Farbe, inwendig aber sind sie bluthroth.

5) Grüner Prahlsalat; trägt große grüne Köpfe.

6) Straßburger Kopflattig. Die Köpfe sind von ansehnlicher Größe, und die Blätter sind weniger geschlossen.

7) Forellensalat. Die runden Blätter sind mit rothen Flecken versehen.

8) Capucinersalat, Bologneserſalat. Seine Köpfe sind von mittler Größe, und die Blätter sind gewunden.

9) Der Wintersalat. Bringt Köpfe von ansehnlicher Größe urd die Blätter sind mit röthlichen Flecken versehen.

Diese letztere Art verträgt zwar die Winter sehr gut im freyen Lande, allein sein Wuchs ist in den Winter-Monaten nicht beträchtlich. Der Saame wird im August gesäet und die jungen Pflanzen werden im October auf die dazu bestimmten Beete gepflanzt, daß man zeitig im Frühjahr großen Kopfsalat haben kann. Dieser Wintersalat kann aber auch früher gezogen werden, so, daß die Köpfe im December, Januar und Februar zum Gebrauche tauglich sind, wozu auch von obigen einige Sorten gewählt werden können. Es werden nehmlich zu diesem Zweck im October solche Mistbeete,

in welchen den Sommer über Melonen ꝛc. gezogen worden sind, gut umgegraben, und die Erde wird stark befeuchtet, dann die Salatpflanzen 1 Fuß weit von einander hinein gepflanzt, und die Fenster wieder aufgelegt, welche letztere so lange es nicht stark friert den ganzen Tag gelüftet werden müssen. Sobald aber starke Fröste einfallen, müssen die Fenster des Nachts mit Strohmatten bedeckt werden. Auf solche Art kann man mit wenigen Unkosten vortreffliche Salatköpfe ziehen, welche sich auch in solchen Beeten viel besser aufheben lassen, als in einem Gewölbe ꝛc.

Ich habe mit dem Kopfsalate in Absicht auf die Erhaltung im Winter mancherley Versuche unternommen aber keiner hat meinen Erwartungen völlig entsprochen, sondern nur durch die hier angeführte Behandlung, erreichte ich meinem Zweck, und in dieser Rücksicht empfehle ich denjenigen die nur einigermaßen eine solche Anlage in Stand setzen können, diese Behandlungsart, weil sich der Kopfsalat wegen der Fäulniß in einem Gewölbe schwerlich lange aufbewahren läßt. Im Fall aber der Kopfsalat auf dem Markte und zwar zu einer Zeit gekauft wird, wo die Köpfe starr gefrohren sind, so müssen dieselben sogleich in kaltes Wasser gelegt werden, in welchem man sie auch eine Zeit lang zum Gebrauche erhalten kann.

Folgende Sorten welche von den Franzosen Chicon genennet werden bilden lange meist gleichbreite Blätter, und sind unter dem Namen Bindsa-

lat bekannt. Sie unterscheiden sich von denen die Köpfe zu bringen pflegen darinnen, daß sie sich weniger schließen, sondern vor dem Gebrauche, so wie die Endivien zusammen gebunden werden müssen, wiewohl es hierinnen auch viel auf die Kultur aukommt. Die Sorten sind.

1) Langer Sommerendivien Bindsalat. Mit dunkelgrünen Blättern, welche sich nur am Herz zusammenschließen.

2) Forellen Bindsalat. Die Blätter sehen denen des Kopfforellen-Salats ähnlich, der Unterschied liegt aber darinn, daß dieser keine Köpfe bildet.

3) Rother Bindsalat, rother Bologneserſalat. Die Blätter sind mit dunkelrothen Flecken versehen.

4) Weißer, oder gelber großer Passauer. Dieser schließt sich nur in den mittlern Blättern und fällt deutlicher ins gelbe.

Die Arten des Bindsalats müssen 10 oder 14 Tage vor dem Gebrauche mit Bastfaden zusammen gebunden werden, so, daß dadurch die innern Blätter eine gelbe Farbe erhalten. Dieses kann geschehen, erstlich, auf der Stelle wo dieser Salat gezogen worden ist, und so wie die innern Blätter gelb genug sind können die Stauden abgeschnitten und zum Salat gebraucht werden. Zweytens wenn diese Salatsorten auf dem Markte gekauft werden und sie sind noch nicht gebunden, so muß dieses gleich nach dem Einkaufe geschehen,

dann können sie in einem Gewölbe, wenn man sie in der Reihe auf eine Stellage legt einige Monate aufgehoben werden.

Unter dem Schnitt, oder Stechsalate verstehet man eine jede Art Salat, von welchen der Saame ziemlich dick gesäet wird. Wenn die jungen Pflänzchen einige Zoll hoch gewachsen sind, werden sie in den Küchen gebraucht. Unter den Kräutersaläten findet man eine genauere Belehrung denselben zu ziehen und aufzuheben.

2) Die Endivien. Cichorium endiva. *L.*

Von den Endivien, welche größtentheils für den Winter gezogen werden, giebt es auch mehrere Sorten, wovon ich aber nur die gewöhnlichsten hier angeführt habe.

1) Winter Endivien mit breiten Blättern, welche länglich rund und am Rande gezahnt sind.
2) Große kraußblättrige Winderendivien. Die Blätter sind geschlitzt fast gefiedert und die Lappen sind breit.
3) Kleine krause Winter Endivien. Die Blätter gleichen denen der vorhergehenden Sorte völlig, die grünen Rippen aber sind deutlicher in Aeste getheilt.

Die Endivien verlangen in Absicht auf den Gebrauch fast dieselbe Behandlung wie der Bindsalat. Die erste Regel ist aber bey diesen, daß die Blätter vor dem Zusammenbinden, welches auch

das Bleichen genennt wird, gut getrocknet sind, ohne dieses ist alle darauf verwendete Arbeit vergebens, weil sie in der Mitte leicht faulen und verderben. Das Zusammenbinden der Blätter muß zu verschiedenen Zeiten und auf folgende Art geschehen 1) Im freyen Lande, da wo die Endivien gezogen worden sind, werden so viele Pflanzen als man in einer gewissen Zeit nöthig zu haben glaubt, mit Bast zusammengebunden. Dieses Geschäfte muß aber bey trockner Witterung, und zwar in den Nachmittagsstunden unternommen werden, wenn nehmlich die Blätter durch die Sonnenwärme völlig getrocknet sind. Dann werden die auf der Erde ausgebreiteten Blätter aufgehoben, so, daß sich dieselben mit ihren Spitzen aneinander legen und oben mit einem Bastseile (Faden) umbunden, jedoch nicht zu fest, weil die Blätter dadurch zu sehr gepreßt werden. Wenn das Einbinden im Anfang Octobers geschiehet und es folgt ein warmer Herbst, so findet man bey den eingebundenen Endivien nicht selten, daß sich die Herzblätter welche eigentlich bleichen sollen, zwischen den äußern zusammen gebundenen Blättern durchwinden und wieder ihre grüne Farbe annehmen. Zeigt sich dieses, so müssen die Stauden noch einmal, und zwar in der Mitte gebunden werden, auf solche Art werden die innern Blätter in Schranken gehalten und bekommen eine blasse Farbe.

Will man die Endivien so in freyem Lande stehen in kurzer Zeit bleichen, so müssen sie nach dem Ein-

binden sogleich bis an die Spitzen mit Erde bedecket werden, daß keine Luft zu den Pflanzen kommen kann.

2) Diejenigen, welche die Endivien für den Winter einkaufen, müssen solche Stauden dazu wählen, welche noch nicht zusammen gebunden sind, auch nicht abgeschnittene, sondern sie müssen noch mit ihren Wurzeln versehen seyn. Diese Endivien werden nach dem Einkaufe sogleich an eine Schnure gereihet und auf einen lüftigen Boden (Speicher) gehängt, und zwar an solche Orte, wo sie die Sonnenstrahlen nicht treffen können. An diesen Schnuren kann man nun schon so viele Pflanzen zusammen binden als man in Zeit von einem Monate brauchen will. Im November oder im Anfang Decembers, wenn nehmlich starke Fröste einfallen, müssen auch die Endivien in Sicherheit gebracht werden, denn wenn sie zu stark von dem Froste getroffen werden, so halten sie sich nicht lange, sondern die Blätter faulen und diese Fäulniß verbreitet sich auch über die Herzblätter daher sie zu ebengedachter Zeit mit sammt den Schnuren von dem Speicher genommen und in einem Gewölbe an die Decke aufgehängt werden müssen.

Diese Methode, nehmlich die Pflanzen zuvor an einem lüftigen Orte aufzubewahren hat ihren wesentlichen Nutzen, weil an solchen Stellen die äußerlichen Blätter zwar welk werden, die innern aber auch gut austrocknen können, und dieses die Hauptsache bey den Aufbewahren der Endivien ist, denn wenn die innern Blätter nicht ganz trocken

sind und die äußern ihre Säfte noch alle haben, so ist im Winter in den Gewölben die Fäulniß viel stärker. Erfahrungen haben gezeigt, daß, wenn die Endivien sogleich von dem Lande weg in die Gewölbe aufgenommen werden, man nach einem Monate kaum noch die Hälfte davon brauchen kann; werden sie aber nach obiger Angabe behandelt, so kann man mit dem Zusammenbinden der Blätter fortfahren ohne zu befürchten, daß die Blätter durch die Fäulniß verderbt werden.

Einige geben sich mit den Endivien viel mehr Mühe und erreichen dennoch ihren Zweck nicht völlig. Nehmlich sie pflanzen die Endivien mit sammt den Wurzeln, so wie dieselben ausgegraben werden, in einem Gewölbe in die Erde und behandeln sie wie ich bey denen im freyen Lande angeführt habe. Diese Behandlung ist aber im Winter nur für solche die Gewächshäuser haben anwendbar.

Wieder andere graben die Endivien im Herbst aus, legen sie in einem Gewölbe auf eine Stellage ꝛc. und pflanzen immer nur so viel Pflanzen in dem Gewölbe in ein dazu bestimmtes Erdbeet ein, als sie in einem Monat brauchen. Diese binden sie aber zusammen sobald die Pflanzen in die Erde gesetzt worden sind, und so wie dieselben verbraucht worden sind werden immer wieder dergleichen von der Stellage eingepflanzt. Man könnte hier einwenden, daß die Endivienwurzeln verderben würden, wenn ihnen nehmlich so lange Zeit die Feuchtigkeit der Erde entzogen wird, aber nach

meinen Erfahrungen können sie drey Monate in einem Keller, ohne in die Erde geschlagen zu werden, aufbewahrt werden, und wenn man sie im Frühjahr wieder ins Land pflanzt, wachsen sie eben so gut, als wenn sie den ganzen Winter darinnen gestanden haben, daher ist zur Erhaltung dieser Pflanzen das Trocknen nicht genug zu empfehlen, denn dieses ist denselben viel nützlicher, als die Nässe und Feuchtigkeit.

3) Die Cichorie, Hindläufte, Wegwart. Cichorium intybus *L.*

Diese Pflanze wächst häufig in Deutschland auf gebauten und ungebauten Plätzen wild. Die in den Gärten gezogen wird, unterscheidet sich von der wildwachsenden durch die Blätter, welche mit größern und tiefern Einschnitten versehen sind. Die Wurzeln werden mehr in Apotheken als in den Küchen gebraucht. In einigen Gegenden findet man aber auch, daß die Wurzeln zum Gebrauche als Kaffee häufig gezogen werden. Die Blätter liefern in ihrer Jugend einen vortrefflichen Salat, und werden unter dem Kräutersalate sehr geschätzt. In Rücksicht auf die Anzucht und Erhaltung der Blätter werde ich gehörigen Orts mehr davon sagen.

4) Der Ackersalat, Rapinzchen. Rapunzelsalat, Müßchen. Valeriana Locusta olitoria.

Diese in Deutschland wildwachsende allgemein bekannte Pflanze wird auch in den Gärten häufig

als ein Salat für den Winter gezogen, und wird fast den ganzen Winter über auf dem Markte verkauft. Diese Pflanzen können nach dem Einkaufe sehr gut aufgehoben werden, nehmlich sie dürfen nur in einem Gewölbe auseinander gebreitet und und öfters von den faulen Blättern gereiniget werden. Einen Tag vor dem Gebrauche werden sie geputzt und in frisches Wasser gelegt, wodurch die welken Blätter wieder erfrischt werden. Besser ist ist es aber, wenn dieser Salat sogleich von dem Lande weg gebraucht werden kann, weil die Blätter, wenn sie lange liegen zähe werden und ihren Geschmack verlieren.

5) Die Brunnenkresse, Braunkirsch.
Sysimbrium nasturtium. *L.*

Diese Pflanze wächst häufig in Deutschlands Wassergräben und in stillstehenden Wässern wild, sie wird aber auch in einigen Gegenden z. B. in Erfurt in großer Menge gezogen und ist daher ein beträchtlicher Erwerbzweig für diejenigen, welche sich mit ihrer Anzucht beschäftigen. Sie haben nehmlich zu diesem Zweck Wasserbehälter angelegt, aus welchen die Zweige dieser Pflanzen herausgenommen in Bündelchen zusammengebunden und auf dem Markte verkauft werden. Diesen Salat kann man den ganzen Winter hindurch und bis ins Frühjahr aufbewahren, denn da diese Pflanze von der Natur zur Wasserpflanze bestimmt ist, so darf man nur die Bunde auflösen, die Kressenzweige in

ein mit Wasser gefülltes Gefäß legen und mit demselben in eine Kammer ꝛc. stellen. Hat man aber einen Brunnen in der Nähe, oder eine andere Gelegenheit die Kresse den Winter über im Wasser zu erhalten, so ist dieses von großen Nutzen. Erstlich erfordet diese Gelegenheit weiter keine Mühe, als daß man nur die Kresse hineinzulegen braucht, und zweytens halten sich die Zweige in freyen Wässern viel besser, als wenn sie in oben gedachten Gefäßen der Luft entzogen werden.

Diejenigen, welche einen solchen Wasserbehälter in der Nähe haben, können sich die Kresse für den Winter ohne viele Mühe selbst ziehen. Nehmlich man darf nur im Frühjahr die Pflanzen in den dazu bestimmten Wasserbehälter legen, wo sie sich mit den Wurzeln unter das Wasser senken und in kurzer Zeit beträchtlich vermehren. Sollte aber der Behälter zu tief seyn, so dürfen die Pflanzen nicht in die Mitte, sonder nahe an das Ufer gelegt werden.

Wir finden nicht selten, daß in solchen Wasserbehältern sich mehrere Wasserpflanzen häufig vermehren, besonders in solchen stehenden Wässern, wo kein Sand in dem Grunde liegt, sondern der Schlamm aus einer Mischung von animalischen und vegetabilischen Bestandtheilen bestehet. In solchen findet man häufig einige Arten der Sammtkraut-Gattung Potamogeton, auch Myriophyllum verticillatum und die Wasserwolle Conferva reticularis *L.* Diese Behälter sind freylich nicht gut zur Anzucht der Kresse. Im Fall man aber

keine andere Gelegenheit haben sollte und solche Behälter zu diesem Zweck benutzen muß, so kann man im August, oder September, da wo sich andere Pflanzen mit der Kresse vermischt haben beydes zusammen mit einer Sense abhauen, und sämmtliche abgehauene Stengel aus dem Wasser bringen, jedoch dürfen die Kreßstengel nicht zu tief abgehauen werden. Ist nun das Wasser auf diese Art gereiniget und die Kressenpflanzen sind von den sogenannten Unkräutern befreiet so wachsen sie desto schneller und liefern den ganzen Winter über eine Menge junge Zweige, welche mehrmal abgeschnitten und zum Salat benutzt werden können. Es giebt noch einige Mittel, die Wasserbehälter von oben gedachten Pflanzen zu reinigen, aber da diese Behandlungen nicht zu den Plan dieses Werkchens gehören, so muß ich sie übergehen.

6) Der Wasserhedrich, Winterkresse, Barbenkraut. Erysimum barbarea. *L.*

Das Barbenkraut ist auch eine in Deutschland wildwachsende Pflanze, welche an Ufern und an feuchten Plätzen häufig zu finden ist. Die Blätter dieser Pflanze geben nicht allein einen guten Salat, sondern sie können auch als ein Gemüse in den Küchen gebraucht werden. Sie werden aber größtentheils als Wintersalat benutzt und können zu diesem Zweck sehr leicht aufgehoben werden. Nehmlich wenn man sie sogleich aus dem Lande zu neh-

men nicht die Gelegenheit hat, sondern man dieselben für den Winter einkaufen muß, so können sie mit sammt den Wurzeln in ein Gewölbe, oder auch nur in eine Kammer etc. einzeln umher gelegt werden, wo sie aber öfters umgewendet und von den gelben, oder faulen Blättern gereiniget werden müssen. Sollten die äußern, oder auch die Herzblätter an solchen Orten welk geworden seyn, so darf man sie nur etwa 12 Stunden vor dem Gebrauche in frisches Wasser legen, in welchem sie ohne Nachtheil in ihren vorigen Zustand zurück gehen und wieder erfrischt werden. Sie vertragen diese Behandlung viel eher als der Ackersalat. Auch können die größern Stauden zusammen gebunden, und so wie die Endivien behandelt werden.

C) Gewächse, welche zu dem sogenannten Kräutersalate benutzt werden.

Unter dem Kräutersalate, verstehet man eine Mischung von Gewächsen, die in den Küchen als Salat zubereitet werden. Dieser Kräutersalat wird in mehreren Gegenden sehr geschätzt und fast das ganze Jahr hindurch genossen, den die Natur liefert vom Frühjahr bis in den Herbst Pflanzen, wovon man die jungen Blätter zu diesem Zweck sehr gut benutzen kann. Die Auswahl solcher Gewächse, die nehmlich zu den Kräutersaläten gebraucht wer-

den, ist sehr verschieden, denn eine Hausmutter wählt z. B. einige Sorten, welche eine andere wegläßt, und so gehet es durchgängig bey der Wahl dieser Gewächse. Ich werde daher diejenigen Pflanzen, welche man zu diesem Salate gebrauchen kann hier nacheinander anzuführen mich bemühen.

1) Pflanzen, wovon die jungen Stengel und Blätter den Winter über zum Kräutersalate gebraucht werden.

1) Der Stech, oder Schnittsalat Lactuca. *L.*

Dieser Salat wird von dem Kopfsalat, und zwar von den gemeinen Sorten, die keine großen Köpfe bilden gezogen. Es wird nehmlich dieser Saame in ein Mistbeet, aber viel dicker als gewöhnlich, gesäet, und so wie die jungen Pflänzchen 3 bis 4 Zoll hoch gewachsen und zum Gebrauche tauglich sind, werden sie abgeschnitten und die Aussaat wird von neuen unternommen.

Es ist aber nicht nöthig, daß man zur Anzucht dieses Salates Mistbeete haben muß, sondern es kann eine jede Haushälterin denselben ohne vielen Kostenaufwand selbst und zwar auf folgende Art ziehen. Es werden nehmlich Kasten mit Erde gefüllt und in eine Küchenstube, oder an einen Ort wo den Winter über gefeuert wird, gestellt. Auf diese in den Kasten befindliche Erde säet man den

Salatsaamen dicht aneinander und bedeckt denselben ganz flach mit einer leichten Erde, wobey aber zu bemerken ist, daß der Saame des Tages ein auch zweymal mit lauem Wasser bespritzt wird. Sobald sich aber die Keime völlig entwickelt haben und die jungen Blätter erheben sich über die Erde, so darf man das Bespritzen mit Wasser nicht mehr anwenden. Erhalten die Kasten eine mäßige warme Stelle, so können die Salatpflanzen 10 bis 14 Tage nach der Aussaat des Saamens schon gebraucht werden

Die Kasten zu verfertigen erfordert nicht viel Unkosten, denn man braucht zu einem Kasten nur ein 4 bis 6 Fuß langes und und 1 Fuß breites Bret, dann werden an den Seiten nur etwa 3 Zoll hohe Latten aufgenagelt nnd nun wird die Erde hineingelegt. In Ansehung der Länge solcher Kästen muß man sich nach dem Orte, wo man sie hinsetzen will richten.

Wenn in jedem Monat ein Kasten von gedachter Größe mit Salatsamen besäet wird, so erhält man eine Menge Pflanzen, welche wenn sie mit noch mehreren andern dazu gehörigen Gewächsen vermischt werden, hinreichend sind eine nicht allzu große Familie zu versehen.

2) Die gemeine Kresse, Gartenkresse. *Lepidium sativum. L.*

Diese Pflanze kann sich nicht minder einer Hausmutter den ganzen Winter über ziehen, denn

diese Anzucht ist noch viel leichter, als bey dem Schnittsalate. Nehmlich man kauft eine Quantität Saamen, 1 bis 2 Pfund, oder so viel als man für eine Familie Salat den Winter hindurch nöthig zu haben glaubt. Dieser Saame wird an einem trocknen Orte bis zur Aussaat aufbewahrt. Im November wird die erste Aussaat unternommen, und zwar auf die nehmliche Art wie bey dem Schnittsalate angeführt worden ist, wozu man auch dieselben Kasten benutzen kann, aber nur mit dem Unterschied, daß der Kressensaamen ungleich dicker gesäet wird als der Salat, so, daß ein Korn an den andern liegt und daß man fast keine Erde sehen kann. Ist dieses geschehen, so wird der Saame nicht mit Erde bedeckt, sondern nur mit einem Brete ein wenig in die Erde gedrückt, dann werden die Saamen des Tages zweymal mit lauem Wasser bespritzt und in Rücksicht auf den Standort des Kastens so behandelt wie oben gedacht worden. So wie die jungen Pflänzchen einige Zoll hoch gewachsen und zu dem Gebrauche tauglich sind, werden sie nach und nach, oder so viel man jedesmal braucht, abgeschnitten, und so wie die erste Aussaat benutzt worden ist, und man hat nicht schon wieder einen zweyten Kasten mit Kressensaamen besäet, so kann dieser Kasten wovon die Kresse schon abgeschnitten ist noch einmal zu diesem Zweck gebraucht werden. Es wird nehmlich die Erde umgegraben, von den darinnen befindlichen Kressen-Wurzeln gereiniget, und dann wie-

der von neuem nach obiger Anweisung mit Kressensaamen besäet.

Eine andere noch leichtere Methode die Kresse selbst zu ziehen. Man bedienet sich nehmlich anstatt der Kästen ein Stückchen Bret, welches 1 bis 2 Fuß in Quadrat breit seyn muß. In dieses Bret wird an jeder Ecke ein Loch gebohrt, in welches ein 2 bis 4 Fuß langer Stab gesteckt wird. Diese vier Stäbe werden oben zusammengebunden und durchgängig mit Stroh umwunden, dann nimmt man Leimen (Lehmen) verdünnet diesen in Wasser und bekleidet die mit Stroh umwundenen Stäbe ziemlich dick. Ist dieses geschehen, dann legt man die pyramidenförmige Figur um und bestruäet den Leimen überall mit Kressensaamen, und stellt sie nachher wieder aufrecht an einen temperirten Ort, z. B. in ein Fenster ꝛc. Das Besprengen mit Wasser muß auch hier angewendet werden, jedoch so daß der Saame nicht von dem Leimen abgewaschen wird, auch muß man das Befeuchten der Erde mindern sobald sich die Keime völlig ausgebildet haben und die Pflänzchen hinlänglich mit Wurzeln versehen sind. Die Aussaat kann an dieser Pyramide so wie bey den Kästen von neuem unternommen werden, nachdem die ersten Pflanzen abgeschnitten worden sind. Will man sich aber die Mühe gedachte Figur zu erbauen nicht geben, so dürfen im Herbst nur Rasenpatzen ausgestochen und in eine Kammer ꝛc. auf Breter gelegt werden, so, daß die obere Seite, nehmlich die Graspflan-

zen unten auf das Bret und die Erde oben zu liegen kommt. Auf diese Erde darf man nur den Kressensaamen säen, und wie oben gedacht behandeln, so erreicht man seinen Zweck völlig. Auch kann die Kresse mit den Rasenstücken sehr leicht von einem Orte zu dem andern getragen werden.

Man kann sich von dem schnellen Aufkeimen der Kresse überzeugen, wenn man nur ein wollen Tuch in eine irdene Schüssel legt, den Kressensaamen darauf streuet und ein wenig Wasser hinzu thut.

3) Die Cichorie, Hindläufte rc.

Die Wurzel dieser Pflanze wird im Herbst ausgegraben und in einen mit Erde gefüllten Kasten gepflanzt. Dieser Kasten muß aber höher als der zur Kresse und zwar wie die Petersilien Kasten beschaffen seyn. Hat man nun die Wurzeln 2 bis 3 Zoll voneinander gepflanzt, so muß der Kasten an eine mäßige warme Stelle gesetzt werden. Im Anfang muß der Kasten, mit einer Decke versehen seyn, auch darf die Erde nicht zu stark befeuchtet werden, so wie sich aber junge Blätter zeigen, muß die Decke abgenommen und die Feuchtigkeit der Erde vermehret werden.

Einige benutzen auch zu diesem Zweck die Blätter von den Löwenzahn, Leontodon taraxacum. *L.* dessen Wurzeln auch auf dieselbe Art wie die Cichorienwurzeln behandelt und zum Treiben benutzt werden können. Desgleichen werden auch die Sauerampferwurzeln, wovon ich in zweyten Abschnitte geredet

habe, so gezogen, und die Blätter werden zum Kräutersalate genommen.

Ich habe oben schon gesagt, daß zu diesem Gebrauche, die Wahl der Gewächse sehr verschieden ist, und sowohl bey diesen für den Winter bestimmten Salatpflanzen, als auch bey solchen, welche im Sommer im Freyen hervorwachsen, finden wir viele die an einem Orte zu diesen Zweck genutzt, an einen andern Orte aber nicht gebraucht werden. Die hier angeführten Sorten, sind aber die vorzüglichsten, welche fast in jeder Gegend den Winter über zum Kräutersalate gebraucht werden. Diejenigen, welche aber diese Pflanzen selbst zu ziehen keine Gelegenheit haben, oder sich mit der Anzucht nicht abgeben wollen, sondern diese Kräuter kaufen müssen, können dieselben auch auf folgende Art 8 bis 14 Tage gut erhalten. Man legt nehmlich diese Kräuter in ein Gewölbe und wendet sie täglich einmal um, dann werden sie einen Tag vor dem Gebrauche gehörig gereiniget und ins Wasser gelegt. Dieses Wasser darf aber nicht zu kalt seyn sondern es muß den geringsten Grad Wärme haben, außerdem würden die zarten Blätter verderben.

2) Pflanzen, wovon die Blätter von Frühjahr bis im Herbst zum Kräutersalate gebraucht werden.

1) Der Esdragon, Dragun. *Artemisia dracunculus. L.*

Die lanzettenförmigen glatten am Rande un-

getheilten Blätter werden auf verschiedene Art gebraucht. Erstlich nimmt man sie fast in jeder Gegend zum Kräutersalat, und wenn sie in einer geringern Quantität mit dem Kopfsalate vermischt werden erhält dieser einen angenehmen Geschmack. Zweytens werden dieselben zum Braten und Kochen gebraucht. Drittens kann auch aus den Stengeln und Blättern ein Essig bereitet werden. Der Esdragon kann aber auch für den Winter gezogen werden. Wenn nehmlich einige Pflanzen im Herbst ausgegraben in Blumentöpfe, oder in oben gedachte Kasten gepflanzt und mit denselben in eine Stube vor die Fenster gestellt werden, wo sie den ganzen Winter über viele junge Zweige liefern, denn so wie die erstern abgenommen worden sind erscheinen sogleich wieder neue, wenn nehmlich die Pflanzen eine gute Behandlung erhalten.

2) Die Pimpinelle, Pimpernelle Becherblume. Poterium sanguisorba. *L.*

Die gefiederten Blätter bleiben öfters den Winter über grün, und können daher sogleich aus dem Lande zu diesem Zweck benutzt werden. Man kann aber auch die Wurzeln im Herbst ausgraben in Kästen oder Blumentöpfe pflanzen und in eine Kammer, oder an einen Ort stellen, wo sie vor Frost und Schnee gesichert sind.

3) Löffelkraut. Cochlearia officinalis. *L.*

Die rundlichen etwas ausgehöhlten Blätter werden nicht allein als Salat sondern auch häufig

in den Apotheken gebraucht. Zum Salat müssen sie in ihrer Jugend benutzt werden, denn sobald sich die Blüthen zeigen werden sie zähe und verlieren ihre Kraft. Das Löffelkraut wird oft mit dem Ackertäschelkraut Thlaspi arvense verwechselt, sie sind aber beyde nicht allein im Wuchs sondern auch in den Blättern merklich verschieden.

4) Die Scharbocks-Ranunkel. Ranunculus ficaria. *L.*

Die Stengel liegen meist auf der Erde und sind mit hellgrünen glänzenden Blättern bekleidet, welche in Ansehung ihrer Gestalt mit den Löffelkraut-Blättern viele Aehnlichkeit haben.

Diese Pflanze ist unter dem Kräutersalate sehr zu empfehlen. Sie wächst fast in ganz Deutschland auf feuchten und schattigen Plätzen. Z. B. in Grasgärten und an Zäunen, und in dieser Rücksicht kann sie jedesmal vor dem Gebrauche frisch gesammelt werden. Sie wird auch eben weil sie zu gemein ist selten auf dem Markt zum Verkauf gebracht.

5) Borragen, Borretsch. Borrago officinalis. *L.*

Die Blätter sowohl als die Blüthen von dieser Pflanze liefern einen vortrefflichen Salat, letztere werden von den Engländern sehr geschätzt und häufig zu diesem Zweck benutzt. Wenn die Pflanze noch jung ist, kann sie sehr leicht mit der Spring-

gurke Momordica elaterium *L.* verwechselt werden, weil die Blätter in Rücksicht auf ihre Gestalt nahe mit einander verwandt sind. Die Borragenblätter, besonders die Blattstiele, sind aber mit mehren steifen Borsten besetzt, und im Alter ist diese Pflanze auch an den schönen meist himmelblauen Blüthen sehr kenntlich. Die Blätter dienen nebst dem Salate auch zu Gemüsen, und die Blüthen werden zum Essigfärben gebraucht.

6) Die Indianische Kresse. Tropaeolum maius. *L.*

Diese Pflanze wird zwar wegen ihrer feuerrothen Blüthen, welche ein prächtiges Ansehen geben größtentheils zu ästhetischen Pflanzungen gezogen, es können aber auch die Blätter sowohl als die Blumen zum Salat gebraucht werden. Auch kann man die eingemachten Früchte wie die Kapern benutzen.

7) Die breitblättrige Kresse Pfefferkraut. Lepidium latifolium. *L.*

Die Blätter von dieser Pflanze können wegen ihres brennenden und scharfen Geschmacks nur in geringern Quantitäten zum Kräutersalate genommen werden.

8) Der schwarze Senf. Sinapis nigra. *L.*

Der Gebrauch der Saamen sowohl von diesem als auch von dem weißen Senf mit geschwänzten

Schooten S. alba ist allgemein bekannt, aber das Kraut von beyden Arten giebt auch einen guten Salat. Auch werden die Blätter in einigen Gegenden als ein Gemüse zubereitet.

9) Weißer Mangold. Beta cicla. *L.*

Von dieser Pflanze werden gewöhnlich die weißen Blattstiele theils als Salat, theils auch als Gemüse genossen. Im erstern Falle werden sie gesotten von der äußern Schaale gereiniget und dann wird das Mark wie Spargel, oder mit Essig und Baumöhl als Salat gespeißt. Auch mischen einige diese Marktheile unter den Kräutersalat.

10) Der Sauerklee. Oxalis acetosella. *L.*

Eine in Deutschland wildwachsende Pflanze, welche dem Kräutersalate, wegen ihrer Säure worinnen sie den Sauerampfer übertrifft einen angenehmen Geschmack giebt, wenn sie nehmlich gehörig mit diesem vermischt werden.

11) Der Portulak. Portulaca oleracea. *L.*

Wenn diese vielsaftigen dickblättrigen Pflanzen auf dem Markte gekauft und nicht gleich zu dem Gebrauche angewendet werden können, so kann man dieselben an einem trocknen Orte in einem Gewölbe aufheben, wo zwar die Blätter etwas welk

werden, wenn sie aber nur einige Stunden vor dem Gebrauche, in frisches Wasser gelegt werden, wieder in ihren vorigen Zustand zurückgehen und einen eben so guten Geschmack haben als wie wenn sie von dem Lande genommen werden.

12) Der Kerbel. Scandix cerifolium. *L.*

Bey gelinden Wintern bleibt diese Pflanze grün und kann daher immer frisch genutzt werden. Sie wird sowohl zum Suppen als auch zu Kräutersalate gebraucht.

13) Der Fenchel. Anethum foeniculum. *L.*

Diese Pflanze wird häufig zum Einmachen der Früchte z. B. Gurken rc. in den Küchen gebraucht. In südlichen Gegenden aber werden die Blätter auch zu dem Kräutersalate genommen.

14) Der Meerfenchel. Crithmum maritimum. *L.*

Die Blätter werden in einigen Gegenden besonders in England nicht allein zum Kräutersalate genutzt, sondern sie werden auch mit Essig eingemacht und zum Braten gespeißt.

Es giebt noch mehrere Pflanzen, welche zu Kräutersaläten gebraucht werden, aber ich würde zu weitläuftig werden, wenn ich dieselben hier alle anführen wollte, und was würden diese Namen

einer Hausmutter nützen, wenn sie die Pflanzen nicht kennt und noch nicht in ihrer Küche gebraucht hat? Ich finde nur noch zu bemerken nöthig, daß alle die hier angeführten Gewächse, wenn sie nehmlich auf dem Markte gekauft und nicht gleich gebraucht werden sollen auch 8 bis 14 Tage und nach dem die Witterung ist auch noch länger aufgehoben werden können. Sie werden nehmlich in einem Gewölbe auf die Erde gelegt, und dann vor dem Gebrauche im Fall sie welk geworden seyn sollten in frisches Wasser gebracht, jedoch müssen dieselben zuvor von den gelben und faulen Blättern gereiniget werden, weil sich diese nachher, wenn sie nehmlich wieder aus dem Wasser genommen worden sind nicht gut absondern lassen. Auch können solche, welche an ihrem natürlichen Standorte viele Feuchtigkeit lieben z. B. die Scharbocksranunkel, der Meerfenchel u. a. m. sogleich in ein mit Wasser gefülltes Gefäße gesetzt, und bis zu dem Gebrauche aufgehoben werden.

D) Gewächse, wovon die Früchte als Salat gebraucht werden.

1) Die Wassernuß. Trapa natans. *L.*

Diese Pflanze wächst häufig in stehenden Wässern z. B. bey Desau unnd in mehreren Gegenden wild. Die vierhörnigten Früchte werden sorgfältig gesammelt in Wasser gesotten und als

eine Delicatesse auf vornehme Tafeln gesetzt, sie blähen aber und stopfen sehr leicht und in dieser Rücksicht dürfen sie nicht in Uebermaß genossen werden. Diese Wassernüsse können sehr gut den ganzen Winter über aufgehoben werden, wenn man sie nehmlich in ein mit Wasser gefülltes Gefäße legt und mit demselben an einen Ort setzt, wo ihnen der Frost nicht schaden kann, denn ob sie schon in Deutschland wild wachsen, so können sie wegen ihrer markigen und wässrigen Substanz doch den Frost nicht vertragen, dieses läßt sich daraus schließen, daß, sobald die Früchte den gehörigen Grad Reife erhalten haben sie abfallen und in die Tiefe unter das Wasser sinken. Man findet daher auch dieses Gewächs nicht leicht in einem seichten Wasser, welches bis auf den Grund ausfriert. Die Wurzeln dieser Pflanze werden von den Japanern zu Suppen gespeißt, und aus dem Marke der Früchte kann ein Mehl bereitet werden.

2) Die Gurke, Cucumer. Cucumis sativus. *L.*

Die Gurken werden theils roh theils eingemacht und als Salat gespeißt, letztere werden gewöhnlich auf zweyerley Art behandelt. Erstlich mit Wasser, in diesem Falle werden sie schichtweis in ein Gefäß gelegt, und so wie eine Schicht vollendet ist, werden jedesmal Weinblätter, Kirschblätter, Dille oder Fenchel und noch andere Pflanzen dazwischen gelegt, dann wird das Gefäß mit

Wasser gefüllt. Zweytens macht man Essig- oder Pfeffer-Gurken, dieses ist aber der Nachwuchs von den erstern. Es werden nehmlich zu diesem Zweck die kleinen Früchte, welche sich im Nachsommer, oder im Herbst noch an den Ranken befinden, abgenommen, in reinen Wasser gut abgewaschen und in ein Sieb rc. gelegt, daß das Wasser vollends ablaufen kann, dann werden sie nach obiger Art behandelt, nur mit dem Unterschiede, daß zu diesen andere gewürzhaftere und schärfere Ingredienzen genommen werden. Einige benutzen hierzu die noch nicht völlig ausgewachsenen Früchte von dem Spanischenpfeffer, Beisbeere Capsicum annuum *L.* jedoch muß man wegen ihrer brennenden und scharfen Eigenschaften bey dem Gebrauche der Spanischenpfeffer Früchte vorsichtig seyn.

Die grünen Gurken können nachdem sie eingekauft sind auch eine Zeit lang in einem Gewölbe rc. aufgehoben werden, dabey ist aber zu bemerken, daß sie an keinem feuchten Orte, noch viel weniger lange in Haufen liegen bleiben, denn wenn sie nur 8 bis 14 Tage aufeinander, liegen entstehet Fäulniß und die mehresten bekommen einen bittern Geschmack, besonders wenn sich solche darunter befinden, die mit eisenrostigen Flecken versehen sind.

3) Der Liebesapfel. Solanum Lycopersicum. *L.*

Die Früchte dieser jährigen Pflanze werden in Italien mit Oehl und Essig so wie die Gurken

genossen. In Deutschland aber werden sie selten gebraucht, und erhalten in unsern Gegenden auch nicht einen so hohen Grad von Reife, und in dieser Rücksicht muß man auch bey dem Genusse vorsichtig seyn. Diese Früchte sind von einer weichen und wässrigen Substanz und können nicht lange aufgehoben werden, sondern man muß sie sogleich nachdem sie abgenommen worden sind zum Gebrauche anwenden.

4) Mays, türkischer Weitzen. Zea mays. *L.*

Der Mays wird in vielen Gegenden in Deutschland häufig gezogen und die Stengel und Blätter sowohl als die Früchte liefern in der Hauswirthschaft einen beträchtlichen Nutzen. Es giebt eigentlich zwey Arten, nehmlich eine mit kleinen, und eine andere mit großen Früchten, welche letztere aber im nördlichen Deutschland ausartet und kleinere Früchte liefert. Die Maysstengel sind auf folgende Art nützlich. Wenn dieselben noch jung sind, und ehe die Aehren reif werden, befindet sich zwischen den Knoten, oder den Gliedern des Stengels ein helles und zuckersüßes Wasser, aus welchem ein Syrup bereitet werden kann. Auch können die Stengel nachdem die Aehren abgenommen sind zu Feuerungen angewendet werden.

Die Früchte dienen zu Viehfutter und auch zu Mehlbereitungen, Getränken und zum Salate. Im letzten Falle werden die jungen noch nicht völlig

ausgebildeten Aehren gebraucht, und zwar wenn die fadenförmigen Griffel kaum über die Scheide (Fruchtbälge) hervorragen, dann werden dieselben gesammelt von den Griffeln und Fruchtbälgen gereiniget und in einem Gefäße eingemacht. Wie dabey zu Werke gegangen wird, und was für Bestandtheile dazu genommen werden, ist in mehreren Kochbüchern angeführt.

Man wählet gewöhnlich zu diesem Zweck die jungen Aehren, welche im Nachsommer hervor wachsen und nicht viel dicker als ein Finger sind. In kältern Gegenden muß man aber auch die erstern Aehren dazu benutzen, weil man besonders wenn die Witterung nicht günstig ist, nicht immer auf einen Nachwuchs rechnen kann.

Wenn die Aehren gekauft werden und man kann sie etwa wegen Mangel an Zeit nicht gleich einmachen, so dürfen sie nicht an einen feuchten Ort, noch viel weniger auf Haufen gelegt werden, sondern es ist besser, wenn man denselben in einer lüftigen Kammer, oder in einem nicht feuchten Gewölbe an einem trocknen Orte eine Stelle anweisen kann, wo sie mit den Fruchtbälgen, so wie sie abgenommen worden sind auf eine Tafel rc. gelegt und auseinander gebreitet werden müssen. Einige sieden zuvor diese junge Frucht in Wasser halb gar, andere hingegen machen sie roh ein, beydes ist zweckmäßig, und wenn bey dem Einmachen in Rücksicht auf die Mischung der Bestandtheile alles gut beobachtet, auch bey dem Herausnehmen einer

jeden Portion das Gefäße wieder gehörig bedeckt wird, so können diese Früchte den ganzen Winter und auch den folgenden Sommer gut erhalten werden.

Es giebt noch mehrere Früchte, welche als Salat gespeißt werden, besonders unter den Obstarten z. B. die Aepfel, die Mehl, oder Spreiselbeere, u. a. m. die ich am gehörigen Orte auch angeführt habe.

Siebenter Abschnitt.

Spezerey-Kräuter, oder gewürzhafte Gewächse, welche in den Küchen auf mancherley Art, theils zu Suppen und theils zu Brühen gebraucht werden.

A) Specerey-Kräuter, oder solche Gewächse, wovon die Stengel und Blätter in den Küchen zum Gebrauche dienen.

1) Das Basilienkraut, Basilikum. Ocymum basilicum, *L.*

In dieser Gattung haben fast alle Arten einen angenehmen gewürzhaften Geruch, nur das vieljährige Basilienkraut Ocym. polystachium hat einen biesamartigen Geruch und einen etwas bittern Geschmack, und wird daher blos in Zimmern unterhalten. Die Abänderungen von dem gemeinen Basilikum können alle in den Küchen gebraucht werden, man wählt aber gewöhnlich zu diesem Zweck das Nelkenbasilikum, jedoch können sie

sämmtlich auf folgende Art behandelt werden. Sobald nehmlich die Pflanzen gesammelt, oder eingekauft worden sind, werden sie an einen lüftigen und sonnigen Orte getrocknet und dann an einer Schnure auf einem Speicher, oder an einer andern vor der Nässe gesicherten Stelle bis zum Gebrauche aufgehoben, wo sie aber so lange sich noch Feuchtigkeit in den Blättern zeigt öfters umgewendet werden müssen; ohne dieses werden die Blätter leicht modrig und verderben.

2) Der Majoran, Meieran. Origanum majorana. *L.*

In Rücksicht auf die Erhaltung verlangt der Majoran dieselbe Behandlung als wie die vorhergehende Pflanze, nehmlich, daß derselbe so wie die Stengel abgeschnitten sind, oder wenn man ihn auf dem Markte gekauft hat, auf einen lüftigen Boden gebracht werden muß, auch muß er in der Zeit da die Blätter noch grün sind des Tages einmal umgewendet werden, weil diese Blätter die Feuchtigkeit noch weniger vertragen können als das Basilienkraut. Sobald der Majoran dürre geworden ist, so, daß die Blätter leicht zerbrechen, kann man ihn in einen Kasten legen und mit denselben an einen trocknen Orte aufheben. Der Majoran läßt sich zwar einige Jahre gut aufheben, aber es ist nicht wohl gethan, wenn man sich länger als auf ein Jahr Vorrath anschaft, weil die Stengel und Blätter ihre Kraft verlieren.

Eine andere Art, welche unter dem Namen spanischer Hopfen O. creticum bekannt ist, dessen Blüthenspitzen schuppige Kätzchen bilden, wird in Italien als Salat gespeißt.

Diejenigen, welche den Majoran selbst ziehen und den Saamen kaufen, müssen sich wohl vorsehen, daß sie keinen alten Saamen erhalten, welcher an seinem schwachen Geruch zu erkennen ist. Die Saamhändler wissen aber durch einen Betrug den Saamen einen starken Geruch zu geben. Nehmlich sie reiben den alten Saamen mit dürren Majoranblättern, und zwar mit solchen die nicht längst getrocknet sind und ihren völligen Geruch noch haben, dann reinigen siie den Saamen von den Blättern durch ein Sieb und verkaufen erstern wegen seines Geruchs, welchen er von den Blättern erhalten hat, für frischen Saamen. Das sicherste Kennzeichen ist aber, wenn sich ein Saamenkorn breit drücken läßt, und man bemerkt, daß die innere Mehlmasse keine weiße, sondern eine bläuliche Farbe hat, so ist der Saame ungeachtet seines starken Geruchs taub und zur Aussaat untauglich.

3) Der Thymian. Thymus vulgaris. *L.*

Diese in den Gärten fast allgemein bekannte, sehr dauerhafte Pflanze ist immer grün und kann daher das ganze Jahr hindurch frisch gebraucht werden. Man kann aber auch die Zweige trocknen und so wie den Majoran aufbewahren.

Wir haben noch zwey in Deutschland wildwachsende Thymianarten, nehmlich die Quendel Thy. serpillum, und den Basilikum gleichenden Thy. acinos; erstere wird zwar zu Arzeneien angewendet, sie kann aber auch nebst der zweyten Art wegen ihres angenehmen Geruchs ꝛc. in den Küchen gebraucht und in Absicht auf die Erhaltung so wie der Majoran behandelt werden.

4) Das Bohnenkraut, Saturay, Satureia hortensis. *L.*

Diese Pflanze hat ein flüchtiges gewrüzhaftes scharfes Wesen und eine treibende reizende Kraft. Ihr Gebrauch in der Küche ist verschieden. Es werden nehmlich die Stengel sowohl als die Blätter zu Brühen ꝛc. gebraucht, auch zum Salate und vorzüglich zu Bohnen, mit welchen diese Pflanze gekocht wird, daher sie auch unter dem Namen Bohnenkraut bekannt ist. Wenn das Kraut eingekauft, und nicht gleich gebraucht wird, so kann es in einem Gewölbe, oder in frischen Wasser etliche Tage gut erhalten werden, auch kann man es trocknen und so wie die vorhergehenden Pflanzen behandeln.

5) Rosmarin. Rosmarinus officinalis. *L.*

Wenn die Stengel dieser Pflanze eingekauft worden sind, darf man dieselbe nur in einem Gewölbe in frische Erde stecken, worinnen sie eine

Zeit lang grün erhalten werden können, auch bekommen in solcher Erde die Stengel nicht selten Wurzeln. Sie können auch so wie erstere getrocknet aufgehoben werden.

6) Die Lorbeern, Lorbeerblätter. Laurus nobilis. *L.*

Die Blätter von diesem Baume können einige Jahre gut erhalten werden, wenn sie nehmlich in einer Quantität gekauft werden, so legt man sie an einen trocknen und lüftigen Ort, und wendet sie des Tages einmal um. Sind sie so dürre daß sie bey dem Biegen zerbrechen, so werden sie zusammen in eine Kiste gethan, welche aber mit einem Deckel versehen seyn muß, so, daß keine Luft zu ihnen kommen kann, weil sie dadurch viele Kraft verlieren würden.

7) Die Gartenraute, Weinraute. Ruta graveolens. *L.*

Die Blätter und jungen Triebe von dieser Pflanze sind schweißtreibend und stärken durch ihre Bitterkeit den Magen, daher sie auch von einigen zum Butterbrod gespeißt werden. Man kann die Blätter dieser Pflanze das ganze Jahr grün haben, wenn man nehmlich eine, oder nach Belieben mehrere Pflanzen in Blumentöpfe pflanzet und mit denselben an einen Ort stellt, wo sie vor strengen Frösten gesichert sind. Die Pflanzen halten zwar die strengsten Winter in freyem Lande aus, wenn

man sie aber beständig im Wachsthum erhalten will, um die Blätter immer frisch zu haben, so müssen sie nach vorgeschriebener Art behandelt werden.

8) Dill. Anethum graveolens. *L.*

Die Blätter sowohl als die Stengel und Saamen werden bey dem Einmachen der Gemüse so wie der Fenchel gebraucht. Die Stengel und Blätter werden größtentheils grün gebraucht, sie können aber auch auf einem Boden getrocknet und dürre aufgehoben werden, jedoch verlieren sie ihre Kraft bald. Der Saame hingegen kann getrocknet und einige Jahre zum Gebrauche erhalten werden.

Es werden in den Küchen noch mehrere Specerey-Kräuter sowohl grün als auch getrocknet gebraucht. Z. B. die Melisse, Poley, Beyfuß, Camillen, Salbey u. a. m., unter welchen aber die hier angeführten die vorzüglichsten sind.

B) Specerey-Früchte, oder Gewächse wovon die Früchte mehr als die Stengel und Blätter zum Gebrauche in den Küchen dienen.

1) Der Kümmel, Karve. Carum carvi. *L.*

Die Wurzel dieser Pflanze wird in den Gegenden wo sie in Menge gezogen wird als Gemüse und zwar, wie die Pastinakwurzeln zubereitet und ge-

speißt, und können auch den Winter über so wie jene behandelt werden.

In Rücksicht auf die Dauer giebt es zwey Sorten. Nehmlich diejenigen, welche auf den Feldern, oder in Gärten gezogen werden, dieß sind zweyjährige Pflanzen, da hingegen die so auf den Wiesen wild wachsen nur einjährig sind. Die Stengel werden sowohl bey den cultivirten, als auch bey den wildwachsenden ausgezogen, oder abgeschnitten auf Bunde zusammen gebunden und an einen lüftigen und trocknen Ort gebracht. Dieses darf aber nicht ehr geschehen als bis die Saamen ihre gehörige Festigkeit erhalten haben. So wie nun an solchen Orten die Saamen völlig trocken sind, so, daß sie bey der Berührung der Stengel abfallen, so werden sie durch Klopfen, oder durch Reiben von den Stengeln befreiet, vermittelst eines Siebes gereiniget und in einem Gefäße an einem trocknen Orte aufgehoben.

2) Der Anis. Pimpiuella anisum. *L.*

Die jährige Pflanze wird wegen der Saamen in vielen Gegenden häufig gezogen und in großen Quantitäten sowohl in als auch außer Deutschland versendet. Die Saamen werden nicht allein in den Apotheken, sondern auch in der Hauswirthschaft gebraucht, und können in Absicht auf die Erhaltung eben so wie der Kümmel behandelt werden, jedoch mit dem Unterschiede, daß man diese,

wenn sie nehmlich in einer großen Menge zusammen gebracht werden, öfters umwenden muß, denn da die Mehlmasse nicht so compact ist wie die des Kümmels, oder anderer Saamenkörner, so erfordern sie auch mehr Luft, und in dieser Rücksicht halten sich die Saamen an einem lüftigen und freyem Orte, wo sie nehmlich vor der Nässe gesichert sind viel länger, als in einen verschloßnem Gefäße.

3) Der Coriander, Schwindelkörner. *Coriandrum sativum. L.*

Dieses ist auch eine jährige Pflanze und wird nur der Saamen wegen gezogen, denn das Kraut hat einen höchst unangenehmen Geruch und wird größtentheils zur Vertreibung schädlicher Insecten angewendet. Die Saamen aber, welche einen aromatischen Geruch und einen scharfen süßlichen Geschmack haben, werden nachdem sie getrocknet sind überzuckert, und gegen die ansteckende Luft gekaut. Wenn sie grün gebraucht werden, sollen sie fast giftig und dem Kopfe schädlich seyn. Das gemeine Volk mischet diese getrockneten Saamen mit unterdie Käse welche dadurch einen angenehmen Geschmack erhalten sollen.

Wenn die Saamen anfangen hart zu werden, so können die Pflanzen auf den Beeten wo sie gezogen worden sind abgeschnitten, auf Bündelchen gebunden und an einem trocknen Orte aufgehängt werden, oder aber, man läßt den Saamen zur gehörigen Reife gelangen und nimmt denselben so-

gleich auf dem Felde ab und läßt das Kraut stehen, denn nach der ersten Behandlungsart, darf das Kraut, wenn nehmlich die Saamen abgenommen werden, nicht mit denselben vermischt, auch darf nicht etwa die ganze Pflanze geklopft oder gerieben werden, welches man bey den Kümmel zu thun pflegt, sondern die Saamen müssen nur allein abgenommen und von der Spreu gereiniget werden, weil die Saamen, wenn sie bey dem Abnehmen mit dem Kraut vermischt werden, leicht den Geruch von den Blättern annehmen würden. In Rücksicht des Aufhebens der Saamen kann man dieselbe Behandlung wie bey dem Kümmel anwenden.

4) Der Mohn, Mage. Papaver somniferum hort. *L.*

Der Gebrauch des Mohnsaamens ist allgemein bekannt. Er wird nehmlich nicht allein zu mancherley Speisen angewendet, sondern es wird auch aus demselben ein Oehl bereitet. Dieser Saame läßt sich lange Zeit gut erhalten, am besten aber, wenn man denselben mit sammt den Saamenkapseln (Köpfen) aufheben kann. Es werden nehmlich die Köpfe wenn sie den gehörigen Grad der Reife erreicht haben, mit 1 Fuß langen Stielen abgeschnitten und aufrecht an einen trocknen Ort gestellt, so, daß die Köpfe oben und die Stengel unten zu stehen kommen, damit nicht etwa der inliegende Saame durch die Oeffnungen, welche sich oben an

den Kapseln befinden herausfalle. Wenn man nun den Saamen benutzen will, so werden die Kapseln in der Mitte durch geschnitten und wenn mit dem Messer an die geöffnete Kapsel geklopft wird, so läuft der Saame heraus und ist nicht mit so vieler Spreu vermischt, als wenn die Köpfe bey dem Reinigen der Saamen nach gewöhnlicher Art geklopft werden. Um sich von der Güte und Dauer des Mohnsaamens zu versichern thut man in jeder Rücksicht besser, wenn man anstatt des gereinigten Saamens die Mohnköpfe so wie sie auf dem Felde abgenommen werden kauft und nach obiger Belehrung aufhebt, weil der Saame, welchen man bey den Materialisten kauft öfters zu alt ist und seine besten Kräfte verlohren hat.

Getraidefrüchte, oder Pflanzen wovon die Saamen in den Küchen zu allerley Mehlspeisen, Grütze rc. gebraucht werden.

1) Der Buchweitzen, Haidekorn, Knötterig. Polygonum fagopyrum. *L.*

Aus den Saamen dieser Pflanze wird eine Grütze bereitet, welche in den Küchen sehr geschätzt und zu diesem Zweck in einigen Gegenden häufig gezogen wird. Die Saamen sowohl, als auch die aus denselben verfertigte Grütze können in einem verschlossenen Gefäße gut aufgehoben werden.

2) Die Hirse, der Hirschen. Panicum miliaceum. *L.*

Die Saamenhändler befeuchten öfters vor dem Verkaufe die Hirsenkörner, welche dadurch größer und vollkommner werden sollen. Bemerkt man dieses, so muß der Hirsen erst wieder gut getrocknet und dann in eine Kiste ꝛc. zum Aufheben gelegt werden.

Eine andere Art, nehmlich der Italiänische Hirschen Panicum italicum *L.* hat walzenförmige Aehren und größere Körner als die gemeine Sorte, und kann daher auch so wie jener gebraucht und aufgehoben werden.

3) Der gemeine Moorhirschen, Sorgo. Holcus sorghum. *L.*

Diese Grasart wird in Italien häufig gebaut, und in Vermischung mit andern Mehlarten theils zu einen Brod gebacken, theils wird aber auch aus den Saamen, welche mit schwarzen Spelzen bekleidet sind, eine Grütze bereitet. Zu dem letztern Zweck sind die Saamen schicklicher, denn zum Brod ist die Mehlmasse zu dick und bündig, und giebt auch dem Brode eine schwarze Farbe.

4) Das Zuckersüß, Honiggras. Holcus saccharatus. *L.*

Diese Art erreicht eine beträchtliche Größe, und wenn derselben eine gute Behandlung ertheilt wird so liefert sie viele und vollkommne reife Saamen.

Ich habe öfters von einer Rispe 1 Pfund auch zuweilen mehr, oder weniger Saamen geerndtet. Diese Saamen sind in jeder Rücksicht nützlicher als die der vorhergehenden Art; denn sie können erstlich wegen ihres süßen Geschmacks zu einer Grütze und mancherley Mehlspeisen angewendet werden, auch ist die Mehlmasse weißer als die der Moorhirsche, und zweytens können die Saamen so wie sie den gehörigen Grad der Reife erreicht haben, eingemacht und theils als Salat theils aber auch als ein Gemüse in den Küchen gebraucht werden. Nach Rumphs Bericht sollen diese Saamen, wenn sie gehörig zubereitet werden, einen den Artischoken ähnlichen Geschmack haben.

Die Saamen von diesen beyden hier angeführten Grasarten sind noch nicht allgemein zum Gebrauche in den Küchen bekannt, und davon mag wohl die Ursache seyn, weil sie etwas zärtlich sind, und in unsern Gegenden, wenn nehmlich der Saame vollkommen reif werden soll, in ein Mistbeet gesäet werden müssen, um dann im Frühjahr wenn keine Fröste mehr zu befürchten sind ins freye Land gepflanzt werden zu können; jedoch kommt dieses auf das Klima an, denn sie sind nicht so zärtlich als man glaubt, sondern erfordern vorzüglich zu einem guten Wachsthum einen leichten und fetten Boden, in solchem wachsen sie viel besser, als in einem schweren und naßkalten Erdreich.

Saamen, Grütze, oder Mehl von beyden Arten können sehr gut erhalten werden; wenn sie

nehmlich gut getrocknet sind, so darf man sie nur in eine Kiste legen und vor Feuchtigkeit sichern. Auch können die Rispen, wenn man nur die Saamen aufheben will, mit einen Fuß langen Stielen abgeschnitten, auf Bündel zusammen gebunden und an einem lüftigen Orte aufgehängt werden. Man muß sie aber vor den Mäusen sichern, welche diese Saamen sehr lieben und fast allen andern Getraidearten vorziehen.

5) Mannaschwaden, Manaschwingel. Festuca fluitans. *L.*

Eine Graspflanze, welche in Deutschlands Sümpfen, und feuchten Gegenden häufig wild wächst. Der Saame enthalt ein süßes und wohlschmeckendes Mehl und dienet nicht allein den Fischen und Wasservögeln zur Nahrung, sondern ist auch für Menschen eine angenehme Kost und seit langer Zeit schon unter dem Namen pohlnische Mannagrütze, oder Frankfurter Schwaden bekannt, weil er in diesen Gegenden häufig wild wächst und um Frankfurth an der Oder gesammelt wird. Man bedienet sich nehmlich zu diesem Zweck eines von Pferdehaaren gemachten Siebes, und im Juni oder Juli wenn der Saame reif ist, streicht, oder reibet man dieses Sieb des morgens dem noch vom Thau benetzten Grase entgegen, so, daß der Saame aus den Bälgen heraus in das Sieb fällt. Hat man nun eine beträchtliche Quantität Saamen in dem Siebe, so wird derselbe auf einem leinen Tuch aus-

gebreitet und an der Sonne gehörig getrocknet, dann wird er in einem Troge so lange gestampft bis die Spelzen sich ablösen, worauf er von aller Unreinigkeit gesäubert und dann noch einmal in den Troge gestampft wird, bis sich die schwarze Schale vollends abgelöst und die Grütze ihren Glanz erhalten hat. Einige legen bey dem zweytenmal Stampfen verschiedene Sorten Baumlaub und Blumen hinzu um dadurch der Grütze einen schönern Glanz zu geben.

Die Mannagrütze kann so wie die Sagogrütze, welcher sie an Güte völlig gleich kommt, gebraucht werden, und giebt mit Milch, oder mit Wein gekocht eine wohlschmeckende Speise. Einige benutzen auch das aus den Saamen verfertigte Mehl zu breyartigen Speisen, aber die Körner werden so wie sie von der braunen Haut abgesondert sind doch viel mehr gebraucht. Man kann diese Grütze so wie fast alle andere ähnliche Produkte an einem trocknen Orte lange Zeit gut erhalten.

Die beyden folgenden Grasarten, nehmlich das knollige Glanzgras Phalaris bulbosa *L.* und das Canariengras Phalaris canariensis *L.* können sowohl zu Vogelfutter als zu mancherley Küchenspeisen gebraucht werden. Die erstere Art liefert ein Mehl, daß man nicht allein zu mehreren Mehlspeisen benutzen kann, sondern es wird auch aus den Saamen eine Grütze bereitet, und in südlichen Gegenden wird es auch zuweilen mit unter das Weitzenmehl gemischt und Brod daraus gebacken. Die

Spelzen, oder Fruchtbälge sind zwar etwas stark und zähe und lösen sich nicht so leicht ab als wie bey den andern Getraidearten, allein wenn man die dazu erforderlichen Kunstgriffe die Spelzen abzulösen gehörig anzuwenden verstehet, so kann aus diesen Saamen eine vortreffliche Grütze bereitet werden.

6) Der Reiß. Orrza sativa. *L.*

Der Reiß ist ein ausländisches Gewächs, dessen Saamen in großen Quantitäten zu uns nach Deutschland gebracht werden. Diese zur Speise schon zubereiteten Saamen müssen nachdem sie eingekauft worden sind eine trockne und nicht alzu warme Stelle erhalten, wenn sie nehmlich eine lange Zeit aufgehoben werden sollen.

Die einheimischen Getraidearten werden außer zur Bäckerey auch sämmtlich in den Küchen gebraucht. So wird z. B. von dem Roggen und Weitzen ein Mehl, von der Gerste die Graupen, von dem Haser eine Grütze bereitet. Diese Produkte darf man nur in ein Gefäß legen wo sie vor Mäusen und andern schädlichen Thieren gesichert sind, und öfters umgewendet werden können. Letzteres, nehmlich das Wenden und Lüften ist aus dem Grunde sehr zu empfehlen, weil wenn die Grütze rc. zu lange Zeit gehäuft aufeinander lieget, nicht selten die Mehlmasse verdirbt, und einen bittern Geschmack erhält.

Achter Abschnitt.

Schwämme, welche in den Küchen zu Speisen und Suppen ꝛc. gebraucht werden.

1) Der Champignon, Ehegürtel. Agaricus campestris. *L.*

Der wahre Champignon, oder Erdschwamm bildet eine Knopfförmige Figur und ist mit einem weißen fleischigen Stiele (Strunke) versehen und mit einer braunen Haut bekleidet. Diese Schwämme werden in ihrer Jugend, ehe sie sich völlig ausgebildet haben, gesammelt und in den Küchen benutzt. Man kann sie an ihrer Farbe so ziemlich von den wildwachsenden giftigen Schwämmen unterscheiden; nehmlich bey dem Zerbrechen haben die ächten Champignons eine weiße unveränderliche Farbe, die giftigen hingegen sehen zwar so wie sie zerbrochen werden größtentheils auch weiß aus, aber es zeigt sich bald darauf eine andere meist bläuliche Farbe.

Diese Champignons werden häufig in den Gärten gezogen, sie wachsen aber auch auf fetten Weiden gewöhnlich im August und September. Diese-

nigen, welche diese Schwämme zu kaufen keine Gelegenheit haben und sich mit der Anzucht derselben beschäftigen wollen, dürfen nur an den Orten, wo sie wild wachsen die Erde um die hervorgewachsenen Champignons öffnen, so werden sich in der Erde sehr viele kleine weiße Knöpfchen zeigen. Findet man diese so werden ganze Klumpen Erde ausgegraben und mit der in derselben befindlichen Champignonbrut zu Hause gebracht. Zu diesem Ende wird nun in einer Speisekammer, oder an einem andern Orte wo der Frost nicht so leicht eindringen kann, ein von Bretern zusammengefügter Kasten gestellt, welcher etwa 3 bis 4 Fuß hoch eben so breit und so lang als man Raum dazu hat seyn muß. In diesen Kasten legt man 1 Fuß hoch Stroh, oder solchen Pferdedünger, welcher schon zu einem Treibbete gebraucht worden ist und noch einige Grade Wärme enthält, dann wird auf diesen 3 bis 4 Zoll hoch von der oben gedachten Erde, worinnen sich die Brut befindet eine Schicht gelegt, und so wird fortgefahren bis der Kasten beynahe ganz angefüllt ist. Die Erdschicht wird dann, wenn alles nach vorgeschriebener Art vollendet ist, mit trocknem Stroh bedeckt, das z. B. auf einen Orte ausgebreitet gelegen hat und sich nicht mehr entzündet, oder noch besser, wenn man trocknes altes Schilf haben kann. Diese Decke dienet dazu, daß die Näße und die Luft keinen freyen Einfluß haben, denn beydes würde verursachen, daß die mit Erde und Mist vermischte Anlage entweder zu

naß, oder zu stark austrocknen würde, denn die Hauptsache ist bey der Anzucht dieser Schwämme, daß dem Beete eine mäßige Feuchtigkeit, und immer 6 bis 8 Grad Wärme Reaumur gegeben wird. Findet man, das die Beete etwa mehrere Grade Wärme haben, so wird die Decke ganz abgenommen.

Wenn dieses Beet die Kraft verlohren hat, und es befindet sich keine Brut mehr in der eingelegten Erde, so wird die Anlage nach obiger Vorschrift erneuert. Zu dem Ende muß man immer Champignonbrut vorräthig haben, welche im August, oder wenn man sie finden kann ausgegraben und mit der Erde an einen trocknen Ort z. B. auf einen Speicher gelegt werden muß, welche man an solchen Orten die für Feuchtigkeit gesichert sind 4 bis 6 Monate aufheben kann. Einige legen in ihre Champignon-Anlagen schimmlich Brod, um dadurch die Menge dieser Schwämme zu vermehren, aber diese Methode trägt wenig dazu bey, sondern man erhält nur die Schwämme nach der vielen, oder wenigen Brut die man in das Beet leget.

In einem Gewächshäuse, oder an einen andern Orte wo der Frost nicht eindringen kann, z. B. in einem großen Gewölbe ꝛc. können die Champignonbeete so angelegt werden, daß man viel mehr Schwämme davon erndten kann. Es werden nehmlich keine Kasten dazu gebraucht, sondern der Dünger und die Erdlager werden nur nach vorgeschriebener Art aufeinander gesetzt, so das die Schichten

nach obenzu schmäler, und die Anlage wie der Forst eines Hauses werde. Auf solche Art wachsen diese Schwämme an allen Seiten der Anlage heraus, welches aber bey den Kästen nur auf der Oberpfläche zu geschehen pflegt.

2) Die Trüffeln, Lycoperdon tuber, *L.*

Dieser unter der Oberfläche der Erde wachsende Schwamm, ist seiner Figur, Farbe, und Größe nach verschieden. Es giebt nehmlich weiße und erdfärbige, höckrige, inwendig schäckige, und einige sind gleichsam wie eine Muscatennuß marmoriert, welche aber keine eigene Arten ausmachen, sondern es zeigen nur diese Veränderungen, die Jugend, die Reife und das Alter der Trüffeln an. Diejenigen welche eine schwarze Farbe haben sind alt und haben ihren Wuchs vollendet, halten sich auch nicht lange sondern gehen bald in Fäulniß über. Wenn sie völlig ausgewachsen sind haben sie die Größe einer Wallnuß erreicht, jedoch giebt es auch viele große, wovon eine oder zwey ein Pfund wiegen sollen.

Die Trüffeln lieben ein trocknes Erdreich, und wachsen in dichten Wäldern, z. B. unter großen Bäumen, wo nicht leicht der Regen durchdringen kann, sehr häufig beyeinander. Eiu sicheres Kennzeichen ist dieses, wenn unter solchen Bäumen wenig oder gar keine andern Pflanzen wachsen, dann darf man nur unter der Oberfläche der Erde suchen

lassen. Man bedienet sich zu diesem Zweck in einigen Gegenden eine Saumutter (Schweinmutter) welcher zuvor der Rüssel mit einen Ringe von Metall geschlossen wird. Dann wird dieselbe auf solchen Plätzen angewiesen, wo sie die Trüffeln auswühlet. Anderere hingegen suchen diesen Schwamm mit Hunden, welche eine Art von kleinen Pudeln ist, diesen sowohl als den Schweinen muß aber jedesmal, so wie sie eine Trüffel ausgegraben haben, ein Stückchen Brod, oder eine der Trüffel ähnliche Speise z. B. eine Kastanie ꝛc. gereicht werden.

Die Trüffeln werden sowohl im Frühjahr als auch im Herbst gesucht, und als eine Delicatesse auf vornehmere Tafeln gesetzt. Man kann dieselbe aber auch von einer Zeit zur andern, so lange bis man sie wieder frisch haben kann, aufbewahren. Sie werden nehmlich so wie sie ausgegraben, oder eingekauft sind in einem Gewölbe in mäßig feuchten Sand eingegraben, wo sie aber nicht gedrängt aneinander sondern einzeln gelegt werden müssen, damit nicht etwa eine von der andern gedrückt wird, denn dadurch faulen sie leicht und verderben. Sie müssen auch in der Zeit einigemal besichtiget werden, ob sich etwa dergleichen faule Flecken zeigen, diese müssen sorgfältig abgesondert werden, damit nicht eine die andere ansteckt und die ganze Sammlung verdirbt. Es ist für die Erhaltung der Triffeln auch sehr dienlich, wenn man den Sand, in welchen sie eingegraben werden sollen zuvor mit etwas trocknen Leimen vermischt;

denn diese Mischung ist eigentlich das Erdreich in welchem sie am besten wachsen.

3) Der Gicht, oder Morchelschwamm, Morcheln. Phallus esculentus. *L.*

Dieses ist eine bekannte eßbare Schwammart, welche häufig in den Küchen gebraucht wird, und in sandigen Wäldern wild wächst, besonders, da wo Asche gelegen hat. Es giebt auch von dieser eine Abart, mit einem spitzigen Hute, und einem nackenden Stiele. Sie haben beyde einerley Wohnort, und diejenigen, welche sich mit der Anzucht derselben beschäftigen wollen, können sie sehr leicht und in großer Menge ziehen. Nehmlich man darf nur an einem schattigen Orte etwa ½ Fuß hoch Holzasche auseinander breiten, und dieses Lager entweder mit Holzreisig, oder aber mit altem Stroh einige Zoll hoch bedecken, so wie aber anhaltende Regen einfallen sollten, muß man diese Decke verstärkern, und nur bey guter Witterung wieder abnehmen.

Die Morchelschwämme können nachdem sie gut getrocknet sind eine lange Zeit aufgehoben werden. Sie werden nehmlich vermittelst einer Nadel an Schnuren, oder Faden gereihet, und an einem lüftigen Orte aufgehängt. Es ist aber besser wenn dieselben zuvor ehe man sie anhängt an einer warmen Stelle, z. B. auf einem Ofen ꝛc. getrocknet werden, denn wenn sie sogleich nach dem sie gesammelt worden sind dicht an die Schnuren gerei-

het werden und gedrängt aneinander liegen so faulen sie leicht und verderben.

Es giebt auch mehrere Waldschwämme, welche von den gemeinen Leuten gesammelt und zur Speise zubereitet werden, aber es ist dabey immer gefährlich, und setzt eine genaue Kenntniß der Schwämme voraus, denn wir haben viel Schwämme in unsern Waldungen, welche mit denen die gesucht werden eine ähnliche Gestalt haben, und doch giftartige Eigenschaften besitzen. Kommt nur ein einziger solcher Schwamm unter die ächten, so ist der Genuß sehr gefährlich. Die folgenden Arten werden gewöhnlich nebst den hierangeführten zum Genusse gesammelt. Gelber Pilz, Boletus luteus *L.* Er ist gestielt, oben platt fettig und glatt. Der Kuhpilz Boletus bovinus *L.*, kann wie die Morcheln getrocknet werden. Der Keulenschwamm Clavaria fastigiata *L.* Dieser wird auch Bockbart, Ziegenbart genennt, er wächst in Wäldern auf der Erde und ist in viele Zweige getheilt.

Neunter Abschnitt.

Einige Belehrungen, wie das Obst getrocknet und auch grün erhalten werden kann.

Die Obstarten gehören allerdings zu den vorzüglichsten Küchenprodukten die wir in Deutschland ziehen, besonders da die mehresten nicht allein roh eine wohlschmeckende und nahrhafte Speise sind, sondern auch zu mancherley nützlichen Sachen in den Küchen angewendet werden können. In Rücksicht auf die Gestalt, Reife und Dauer der Früchte haben wir unter dem Stein- und Kernobst eine Menge Arten und Abarten, welche aber vom Anfang bey uns nicht einheimisch waren, sondern meist aus einen wärmerm Himmelsstrich zu uns gebracht, und nun durch die Kultur zu einer sehr großen Menge von Abänderungen in ihren Früchten vervielfältigt worden sind, welche uns Sicklers Obstgärtner hinlänglich kennen lehrt.

Wenn wir auf den Bau der Früchte Rücksicht nehmen, so zerfallen die Obstarten in mehrere Klassen.

1) Steinfrüchte. Dieses sind einsaamige Früchte, deren Saame mit einer hartholzigen, oder steinartigen Masse umgeben ist und der Stein, oder die Nuß genennet wird. Dieser Stein ist wieder in ein weiches und saftiges Wesen gehüllt, und dieses heißt das Fleisch, oder der schönste Theil der Frucht, und wird mehr als der inliegende Saame zur Speise benutzt; jedoch findet bey denen, wo aus dem Saamen ein Oehl bereitet wird, eine Ausnahme statt.

2) Die Kernfrüchte. Diese sind mit mehreren Saamen versehen, welche in Häutchen, Hüllen (Kernhäusern) liegen, in einer Zirkelreihe neben einander stehen und in die fleischige Frucht versenket sind.

3) Beerartige Früchte. Die Saamen liegen meistens einzeln und sind mit einem weichen und wässerigen Wesen umgeben.

In Absicht auf die Reife und Dauer haben wir wieder einige Abtheilungen, und dieses sind die Sommer, Herbst und Winter-Früchte. Die erstern halten sich gewöhnlich nicht lange, und müssen, wenn sie nehmlich nicht alle grün gebraucht werden können, auf eine andere Art genutzt und aufgehoben werden. Sie werden entweder getrocknet, oder es wird aus denselben ein Wein oder Essig bereitet. Die Winterfrüchte sind aber diejenigen Sorten, welche lange Zeit aufbewahrt werden können.

Bey den Obstsorten, welche man grün aufbewahren will, kommt, viel auf die Behandlung an. Erstlich müssen die Früchte ehe man sie abnimmt den gehörigen Grad der Reife habeu, denn Erfahrungen haben gelehrt, daß das Winter Obst, welches lange auf den Bäumen hängt sich viel besser aufheben läßt, als das, welches zu früh abgenommen wird. Zweytens muß man bey dem Abnehmen der Obstfrüchte schönes Wetter haben, und so viel als möglich sonnenreiche Tage zu dieser Beschäftigung wählen, weil die Feuchtigkeit und Nässe dem Obst, wenn es unter ein Obdach gebracht wird sehr schädlich ist und leicht Fäulniß verursacht. Drittens ist dieses noch eine der ersten Regeln, daß bey dem Abnehmen das Obst, welches sich lange halten soll nicht gedrückt wird, weil an solchen Stellen, wo nehmlich die Frucht eine Quetschung bekommen hat die Fäulniß unvermeidlich ist. Auch kann man solche schadhafte Flecke an den Früchten schon den zweyten Tag nach dem Abnehmen bemerken, daher man auch bey dem Einkaufe des Winterobstes sorgfältig darauf sehen und die schadhaften von den guten absondern muß, ehe sie noch an die Stelle wo sie aufgehoben werden sollen gebracht werden. Man kann auch das Obst sogleich auf der Stelle, so wie es von dem Baume abgenommen wird aussuchen und zum Aufheben zubereiten. Es werden nehmlich zu diesem Zweck Horden verfertiget, in Ermanglung dieser bedient man sich solcher Laden, welche von schwachen Bre-

tern zusammen gefügt und an den Seiten mit Leisten, oder Latten versehen sind, daß das Obst nicht herunter fallen kann. Diese Obstbehälter werden erstlich mit reinem und gut getrockneten Stroh ganz flach bedeckt, dann werden die Früchte, welche man lange Zeit aufheben will in guter Ordnung auf das Stroh gelegt. Ist dieses geschehen, so werden die mit Obst belegten Horden, oder Laden auf einer Trage zu Hause gebracht und auf einem lüftigen Boden, oder in eine Kammer gestellt, bis sich Fröste einstellen, dann müssen sie in Sicherheit, und zwar in ein Gewölbe gebracht werden. Das die Früchte mehrmal den Winter über durchgesucht, und die mit faulen Flecken versehenen von den guten abgesondert werden müssen, wird eine gute Haushälterin von selbst thun, ohne das eine Erinnerung nöthig ist.

Bey vorkommenden Fällen, daß die Winterfrüchte von dem Froste zu hart getroffen werden sollten, muß man dieselben in kaltes Wasser legen und so behandeln wie ich bey den gefrohrnen Zwiebeln zu thun empfohlen habe.

Ich habe schon oben bemerkt, daß uns Sicklers Obstgärtner nicht allein die Namen Charaktere und Behandlung der Obstarten hinlänglich kennen lehrt, sondern auch einige zweckmäßige Belehrungen, wie das Obst aufbewahrt werden kann enthält. In dieser Rücksicht dünkt mich, daß es nicht unnütz sey wenn ich denjenigen, welche das

vortreffliche Werk nicht haben, hier einige kurze Bamerkungen anführe.

1) Ueber das Aufbewahren des haltbaren Obstes für den künftigen Winter T. Obstgärtner 4. Band p. 259 ꝛc.

„Wer das Obst gut und auf eine längere Zeit „erhalten will, der lasse es erstlich recht reif wer„den“, (hier ist die Rede vom Winterobst, welches man aufs Lager bringt; beym Sommerobst ist es anders) „zweytens sehe man auf die Art des Ab„nehmens, und mache sie dem Obste so wenig „nachtheilig als möglich; drittens auf den Ort „wo es zunächst hingebracht wird, viertens auf „die Einrichtung die man dabey zu treffen hat, „und besonders wenn man es von einem Orte zum „andern und anf sein beständiges Lager bringen „muß.

„Die gesunde Vernunft lehret, daß, je später „eine Obstsorte in künftigen Jahre ihre Zeitigung „erhält, das ist, zum Genusse auf dem Lager reif „wird, desto länger muß sie auf dem Baume hän„gen. Man kann aber nicht bestimmen, wie lange, „und diesen Zeitpunkt durchs Drücken erforschen, „wie beym Sommerobste; denn diese Eigenschaften „erhalten die Wintersorten erst auf dem Lager. „Aber schon eine einjährige Erfahrung belehrt dar„über hinlänglich. Ihre spätere Zeitigung und ihre „längere Dauer als die des Sommer-Obstes, giebt „schon einen Fingerzeig, sie länger am Baume hängen

„zu lassen. Man muß sich hier freylich auch nach „der Beschaffenheit des Herbstes, und nach der „Witterung richten. Auch haben uns hinlängliche „Erfahrungen belehrt, daß es öfters auch am „Jahre liegt, wenn die Obstsorten nicht alle reif „werden, folglich nicht lange dauern können. „Bisweilen treten Herbst und Winter früh, bis„weilen spät ein. Neuere Erfahrungen bestätigen „aber auch, daß die spätzeitigen Sorten selbst „nicht durch einen ziemlichen Frost beschädiget wer„den können, wenn man nur einen trocknen Tag „zum Abnehmen wählt, daß es nicht naß aufs „Lager gebracht wird; und hier ist es vorzüglich „gut, wenn es im Sonnenscheine, oder zum we„nigsten an einem lüftigen Tage von 9 Uhr des „Morgens bis Nachmittag um 3 bis 4 Uhr abge„nommen werden kann.

„Das spätere Abnehmen im Jahre schadet we„niger als das frühere. Dieses beobachten wir „an verschiedenen Renettensorten, besonders der „grauen. Diese wird, wenn sie nehmlich zu frühe „abgenommen, runzlich, schrumpft zusammen, das „Fleisch wird zähe und hat einen sauern Geschmack. „Das lange Hängen läßt sich freylich nur in wohl „verwahrten und verschlossenen Gärten bewirken, „worauf ein jeder für sich selbst zu sehen hat.

„Obst das man für die Zukunft, für welches „es von der Natur selbst bestimmt zu seyn scheint, „aufbewahren will, muß von guten und gesunden „Bäumen genommen werden. Das Obst wird an

„kränklichen Bäumen ehr reif als an guten von
„der nehmlichen Sorte. Man lasse sich nicht durch
„das schöne Ansehen desselben blenden; denn bis-
„weilen coloriert es viel besser als das gesunde.
„Selbst die vom Wurm gestochenen und bisweilen
„so schön außsehenden Aepfel und Birnen geben
„uns diese Lehre. Solches Obst taugt nicht aufs
„Lager. Man muß daher sowohl beym Abnehmen
„als auch beym Einkauf sogleich darauf sehen und
„das wurmstichiche und kranken Bäumen abge-
„nommene Obst von dem guten scheiden. Auch
„selbst von den guten Bäumen taugt nicht alles
„aufs Lager. Manche sind krüpplich manche ha-
„ben Flecke ꝛc. hiervon muß man beym Abnehmen
„zum wenigsten ein eignes Sortiment machen.
„Denn wenn es schon an irgend einen Ort ist hin-
„getragen und etwa auf Haufen geschüttet worden,
„und man unternimmt dann erst das Sortiren,
„so werden auch viel gute Früchte durch das öftere
„Umwenden beschädigt, so, daß oft ein großer
„Theil derselben gestoßen, gedrückt und gepreßt
„wird, und dieses ist dem Obst wie ich schon
„oben gesagt habe in seiner Dauer höchst nach-
„theilig.

„Gemeiniglich gehen die Abnehmer des Obstes
„nicht immer zum Besten damit um. Sie brechen
„nehmlich nicht allein viele kleinere Stückchen vom
„Tragholze mit den Stielen ab, durch welche beym
„Ausschütten die Früchte gedrückt werden, son-
„dern sie brechen das Obst gewöhnlich in ein Tuch,

„welches lang hinunter hängt in welches sie die „Früchte nicht behutsam hineinlegen, sondern hin„unter fallen lassen, beydes ist dem Obst wie ich „schon oben gesagt habe in seiner Dauer schädlich. „Ich weiß wohl, daß wo viel Obst abzunehmen „ist nicht die größte Behutsamkeit angewendet wer„den kann, allein wer eigene Gärten hat und für „einen guten Nachtisch für sich selbst sorgen will, „kann doch wohl mit etwas größerer Genau„igkeit in diesem Stücke handeln als gewöhnlich zu „geschehen pflegt. Alles Stoßen und Reiben kann, „wenn man nehmlich die obengedachte Einrichtung „der Horden, oder Laden treffen will, gar leicht „vermieden werden.

„Soll das Obst erhalten werden, so kommt es „nun auf einen guten Ort im Hause an, wo es „hingebracht werden kann. In den Häusern der „Reichen und Vornehmen giebt es nun wohl Ge„legenheit hierzu; denn diese haben gewöhnlich „ihre Obstkammern und Gewölbe, nicht also aber „die Geringern, diese müssen sich einrichten so gut „sie können. Wenn man es haben kann, so nimmt „man dazu ein trocknes, und weder der Kälte „noch der Sonnenwärme zu sehr ausgesetztes Zim„mer, denn es ist nicht gut, wenn man das Obst „sogleich vom Baume in ein Gewölbe, oder in „einen Keller bringt. Wenn das Obst vom Baum „kommt, so dünstet es noch wie alle Gewächse „sehr aus, mithin muß die Ausdünstung früher „fortgeschaft werden ehe man es auf den Platz

„bringt wo es den Winter aufgehoben werden soll, „und in welchen die freye Luft keinen Zugang ha„ben kann. Kann die Sonne das Obst auf seinem „Lager, ehe es nehmlich in das Gewölbe gebracht „wird, stark bescheinen, so wird es schneller zeitig als „es eigentlich soll, da man eigentlich das Winterobst „auch der späten Zeitigung wegen außer seiner Güte „noch mehr schätzt. Eigentlich schadet ihm die Kälte „weniniger, wenn es nur nicht nasser Frost wird. Es „kann mehr Kälte ausstehen als Wärme und ver„dirbt leichter von dieser als von jener. Daher „man denn auch, wenn man einige gewisse Win„tersorten früher zur Reife bringen will, einen „Theil derselben nur in eine gemäßigt warme „Stube bringen, und einige Tage oder Wochen, „nach Beschaffenheit der Sorte, aufbewahren darf, „so wird es weit ehr zeitig als das davon noch „in der Obstkammer oder dem Gewölbe befind„liche. Gar zu lange in der Wärme verwahrt „oder wärmer gehalten als es nöthig ist, ver„dirbt es, wenn sich das in der Obstkammer noch lan„ge hält.“

Herr P. Sickler empfiehlt zu dem Winterobste in den nehmlichen Aufsatze d. 4. B. p. 286 ꝛc. eine Stellage, auf welcher die Obstarten gut aufbewahrt werden können. Es sind nehmlich solche Horden, wovon ich oben gesagt habe, und in welche Strohmatten gebreitet werden, auf die das Obst einzeln gelegt wird. „Diese Horden, oder Laden“ sagt er „werden auf Böcke, oder auf ein Stell-

„werk übereinander geschränkt, so, daß man zu „jeder Horde bequem kommen kann. Das festge„machte Stellwerk bestehet darinnen. Man nimmt „vier starke Hölzer, die man in hiesiger Gegend „Kernhölzer nennt, schneidet sie so hoch als das „Gewölbe, oder die Obstkammer ist, und verrie„gelt zwey und zwey, zwey bis dreymal mit Rie„geln von zwey bis 3 Fuß Länge.. Von einem „Paar zum andern läßt man etwas schwächere „Hölzer; und zwar so lang als der Ort ist, wo „man das Stellwerk anbringen will, laufen, und „das von unten bis oben in so vielen Abtheilungen „man haben will und haben kann, nach einerley „Höhenmaß. Die hinterne Seite muß 2 bis 3 „Fuß von der Wand abstehen, daß man im Noth„falle auch hinter das Stellwerk kommen kann. „Oben und unten müssen die vier Hauptsäulen gut „befestiget werden, und ist das Stellwerk lang, so „können auch in der Mitte noch ein oder zwey „Paar solcher Säulen angebracht und mit dem „Ganzen verbunden werden. In diesen Abtheilun„gen werden nun jene Horden neben einander der „Länge nach, und übereinander der Breite nach, ge„schoben, und es gehen ihrer sehr viel auf ein solches „Stellwerk. Ist dieses hoch, so ist auch noch eine „kleine Treppe von zwey oder drey Stufen nöthig, „welche man fortsetzen und das Obst auf den Horden „besichtigen kann. In demselben Bande des T. Obst„gärtners sind zu diesem und noch zu einem andern „beweglichen Stellwerke Zeichnungen beygefügt.

3) Von der ökonomischen Benutzung des Obstes außer dem frischen Genusse. T. Obstgärtner 5. Band p. 143.

„Eine Hauptbenutzung des Obstes ist das Aus„ziehen der Flüssigkeiten die in demselben enthalten „sind, zu Weine, Essig, Safte und dergleichen „Dingen. Wie angenehm müßte dieses den nörd„lichen Gegenden Deutschlands seyn, wo der „Weinstock nicht mehr gedeihet, aber doch noch „der Apfel und Birnbaum, wenn sie sich diesen „Abgang, nach dem der Apfelbaum ins besondere „häufig angepflanzet wäre, durch das Ausziehen „des Saftes und die Zubereitung desselben zu „Weine ersetzen und ihren Tischwein zu einem „Landesprodukte machen könnten.

„Zu dem Ende liefere ich hier eine Beschrei„bung, wie man zuerst die Säfte aus diesen Früch„ten ausziehet, wozu denn verschiedene Maschi„nen gebraucht werden, die, wenn man die Sache „im Großen treiben will, so beschaffen seyn müssen, „daß sie die Arbeit fördern. Dahin gehört nun zuerst „eine Maschine, welche die Aepfel und Birnen quetscht „oder zermalmt, oder eine Aepfel = Mühle, wie „z. B. Hr. Oberfarrer Christ geliefert hat. „Dieser sagt nehmlich in seinen Buch von Pflan„zung und Wartung der nützlichen Obstbäume „S. 394 rc. Ich habe mir eine Aepfel = Mühle „bauen lassen, welche ich von wesentlichem Vor„theile und großem Nutzen befunden habe, und die

„allgemein gebraucht zu werden verdienet." Ich würde zu weitläufig werden müssen, wenn ich hier die Einrichtung jener Maschienen beschreiben wollte, und verweise daher den Leser auf gedachtes Buch, und des T. Obstgärtner 5ten Bandes, wo auch eine Zeichnung beygefügt ist.

Das Sommerobst, welches zeitig reif wird und vielen Saft enthält, wird auch in vielen Gegenden getrocknet. Es wird nehmlich entweder an der Luft getrocknet, oder aber in einen dazu eingerichteten Ofen gebacken, wozu vorzüglich die Pflaumen (Zwetschen) benutzt werden. Im erstern Fall werden die Kernfrüchte, nehmlich die Aepfel oder Birnen geschält, voneinander geschnitten, an eine Schnure gereihet und an lüftige und sonnige Orte gehängt, wie es bey dem Landläuten häufig zu geschehen pflegt.

Eine Haushälterin, welche das Obst nicht selbst ziehet, sondern sowohl für den Sommer als auch zum Wintergebrauche kaufen muß kann um diejenigen Früchte welche sie nach obiger Vorschrift aussuchet, z. B. die Wurmstichigen, oder die mit schadhaften Flecken versehenen Früchte auf solche Art benutzen. Nehmlich, daß aus denselben ein Wein, oder Essig bereitet wird, oder aber sie werden an Schnuren oder andern warmen Stellen getrocknet und im Winter zur Speise zugerichtet. Diese getrockneten Früchte halten sich sehr lange gut, wenn nehmlich dieselben bey dem Welken gut behandelt werden. Es haben auch Erfahrungen

gelehrt, daß die gewelkten Zwetschen an ihrer Güte zunehmen, wenn sie in einem verschlossenen Behälter an einem nicht allzu trocknen, aber auch nicht zu feuchten Orte lange Zeit aufgehoben werden.

Aus den Zwetschen kann, wie einer jeden Haushälterin bekannt seyn wird, ein Mus bereitet werden, aber nicht minder liefern ein solches auch die mehresten Birnsorten, welche nachdem sie ihre gehörige Reife erhalten haben, in einem Kessel gekocht werden müssen. Dann werden sie durch ein Sieb von den Schalen rc. gereiniget und wieder so lange gekocht, bis das Mus die gehörige Dicke erhalten hat. Dieses Birnmus giebt dem von Zwetschen an Güte nichts nach, nur daß es keine so schöne schwarze Farbe hat als wie jenes. Diese Farbe kann man aber demselben durch andere Beymischungen geben z. B. man legt beym zweytenmal Kochen etliche grüne welsche Nußschalen, oder in Ermanglung dieser nur einige Nußbaumblätter hinzu. Einige bedienen sich auch zu diesem Zweck der Holunderbeere, Sambucus nigra *L.* aber nach meinen Erfahrungen hält sich das Mus von letztern nicht so lange gut als von erstern, und behält auch keinen so angenehmen Geschmack. Das Mus sowohl von Birnen als auch von Zwetschen kann in thönernen Gefäßen lange Zeit aufgehoben werden, die Gefäße muß man aber gut verwahren, daß keine Luft eindringen kann.

Zehnter Abschnitt.

Verzeichniß der vorzüglichsten Obstsorten, welche gewöhnlich in Deutschland gezogen werden, in Absicht auf ihre Dauer und Erhaltung.

A) Steinfrüchte.

1) Die Pfirschen, Pfirschbaum. Amygdalus persica. *L.*

Da dieses Werkchen den Hausmüttern eine Belehrung geben soll, wie sie die Obstfrüchte erhalten und benutzen können, so liefere ich hier nur die vorzüglichsten Arten, sowohl in dieser als auch den folgenden Gattungen, welche am ersten vorkommen und in der Hauswirthschaft gebraucht werden. Von den übrigen Arten und Abarten einer jeden Obstgattung, die in jeder Rücksicht auch zum Genusse zu empfehlen sind, liefert uns Sicklers Obstgärtner hinlängliche Abbildungen und Beschreibungen. Ich führe daher nur diejenigen Arten an auf welche eine Haushälterin bey dem Obstankauf vorzüglich Rücksicht nehmen muß. Folgende sind

unter den Pfirschensorten die schönsten. Nehmlich, Die Bourdine, der Cardinal, die weiße Magdalene, die Zwolsche Pfirsche, die nackende frühe Pfirsche.

Bey den Pfirschen kommt in Rücksicht auf die Erhaltung sehr viel darauf an, wie die Früchte vor und nach ihrer Reife behandelt werden. Einige haben die übele Methode, daß sie die reifen Früchte zu hart angreifen, auch wohl gar ein wenig drücken um sich von ihrer Zeitigung völlig zu überzeugen. Dieses ist aber den Früchten in Ansehung ihrer Dauer höchst nachtheilig, denn sobald das zarte Fleisch nur im geringsten eine Quetschung erhält, so entstehet dadurch eine Fäulniß und die Frucht verdirbt in kurzer Zeit, daher auch die Früchte, welche von dem Baume fallen sogleich gespeißt werden müssen, Das Abfallen kann man dadurch hindern. Nehmlich sobald die Früchte zu reifen anfangen, muß man nahe unter denselben ein Netz, oder ein Tuch von 1 bis 2 Fuß Breite, so weit die Zweige reichen ausspannen, in welches die Früchte fallen und dann behutsam herausgenommen werden können. Die Pfirschen kann man einige Tage in einem Gewölbe gut erhalteu, wenn sie nehmlich bey dem Abnehmen nicht beschädiget werden. Sie dürfen aber nicht nahe aneinander noch viel weniger aufeinander liegen, sondern sie müssen einzeln an einen trocknen Ort gelegt werden.

2) Die Zwetschen, Pflaumen, Prunus domestica.

Die Zwetsche enthält zwar noch einige Abänderungen, welche aber nicht allgemein nützlich sind als die gemeine Art. Diese können nachdem sie gehörig getrocknet worden sind mehrere Jahre aufgehoben werden; aber man kann sie auch grün fast einen ganzen Winter hindurch erhalten. Es werden nehmlich im Herbst die größten und gesundesten Zwetschen ausgesucht, und in Schichten nacheinander in einen großen Topf gelegt, und zwar so wie eine Schicht vollendet ist legt man etwas Zwetschenlaub darzwischen, gerade so wie man bey den Gurkeneinmachen zu thun pflegt. Ist der Topf bis oben an mit Zwetschen und Laub gefüllt, so wird derselbe mit einer Schweinsblase bedeckt, welche letztere aber gut zugebunden und noch einmal mit Pech überzogen werden muß. Dann wird dieser mit Zwetschen gefüllte Topf entweder in einen Brunnen gehängt, oder wenn man diese Gelegenheit nicht haben kann, so muß man einen mit Wasser gefüllten Kübel in ein Gewölbe setzen und den Topf hineinsenken. Der Topf muß aber, wie schon gedacht worden, gut verwahrt seyn, daß das Wasser nicht zu den inliegenden Zwetschen dringen kann. Findet man, daß das Wasser, in welchem der Topf stehet matt wird, so muß dieses herausgenommen und frisches in den Kübel gebracht werden. Es ist aber zur Erhaltuug der Zwetschen vortheilhafter, wenn man sich die Mühe giebt und

alle 8 bis 14 Tage frisches Wasser in den Kübel bringt.

Die Pflaumen zeigen viel mehr Abänderuugen als die Zwetschen. Die vorzüglichsten sind folgende. 1) Die große gelbe Eyer-Pflaume, 2) die Damascener Pflaume von Maugeron, 3) die glühende Kohle, 4) die Marunke, und einige Arten Mirabellen, welche neben dem frischen Genusse zum Einmachen und zu Compots in der Hauswirthschaft gebraucht werden.

4) Die Aprikose. Prunus armeniaca. *L.*

Die Aprikosenarten können etwas länger als die Pfirschen zum frischen Genusse in einem Gewölbe aufgehoben werden. Sie dürfen aber so wie jene bey dem Abnehmen nicht im geringsten gedrückt werden, auch muß man die Früchte einzeln auf einen trocknen Gefäße auseinander breiten.

4) Die Kirsche. Prunus cerasus. *L.*

Die Kirschen enthalten auch in Rücksicht auf ihre Zeitigung, auf die Formen und den Geschmack ihrer Früchte eine Menge Arten und Abarten. Die Sauerkirschen oder Weichseln werden eingemacht und den Winter über als Salat gespeißt, auch kann aus denselben ein Saft bereitet werden. Die Süßenkirschen, worunter die Herzkirschen, und die große schwarze Herzkirsche die vorzüglichsten sind, auch die runde marmorierte und punktirte Süßkir-

sche, die süße Maykirsche u. a. m. können auf folgende Art 14 Tage auch einen Monat gut aufgehoben werden. Es werden nehmlich die Kirschen gewöhnlich mit den Stielen abgenommen und zum Verkauf auf dem Markt gebracht. So wie man nun dieselben eingekauft hat, und eine Zeit lang frisch erhalten will, so werden die schönsten Früchte, welche mit langen Stielen versehen sind, ausgesucht, zu 20 bis 30 ganz oben am Ende der Stiele, da wo der Stiel an dem Aste gesessen hat zusammen gebunden. Diese Bunde werden an eine Schnure gereihet, und mit derselben in einem Gewölbe an die Decke gehängt. Man muß aberhauptsächlich darauf sehen, daß die Kirschen, welche man aufheben will bey trockner Witterung abgenommen worden sind, auch dürfen dieselben an gedachter Schnure nicht zu dick aneinander hängen. Nach dieser hier angegebenen Behandlung habe ich verschiedene Kirschsorten in einem guten Gewölbe einen Monat und bey günstiger Witterung auch noch länger frisch erhalten, so, daß man diese von denen die erst abgenommen werden kaum unterscheiden kann.

B) Nußartige Früchte.

1) Die Wallnuß. Inglans regia *L.*

In Rücksicht auf die Zeitigung und Größe der Nüsse zeigt auch diese Art mehrere Varietäten, welche aber sämmtlich zur Speise benutzt werden

können. Die Wälschennüsse werden wie bekannt von ihrer äußern grünen Schale gereiniget dann an der Luft getrocknet und zum Gebrauche aufgehoben. Wenn sie nach dem Abnehmen der grünen Schaale an einem lüftigen Orte z. B. auf einem Boden auseinander gebreitet worden sind, so müssen sie in der Zeit alle Tage mit einem Rechen umgewendet werden. Nach einem oder zwey Monaten werden dieselben dürre genug seyn, dann kann man sie zusammen in einen Sack, oder in einen andern Behälter legen und mit demselben an einen trocknen Orte aufbewahren.

Die Wälschennüsse können auch grün drey bis vier Monate aufgehoben werden, man muß sie aber zu rechter Zeit abnehmen, denn wenn die grüne Schale anfängt rissig zu werden, oder wohl gar schon aufspringt, so ist dieses zu spät, weil sie sich schon von der innern Schale abgelößt hat. Die beste Zeit dazu ist, wenn die Nuß völlig ausgewachsen ist, und die innere Mehlmasse (der Kern) hat die gehörige Festigkeit erhalten, dann werden sie abgenommen und in ein Gewölbe an einen trocknen Orte auf einer Strohmatte auseinander gebreitet, wo sie sich zwey Monate halten ehe sich die grüne Schale ablößt. Zeigt sich dieses, so werden die Nüsse aus der äußern Schale genommen mit einem Tuch von aller Unreinigkeit gesaubert und einzeln in feuchten Sand eingegraben, wo sie auch noch einen Monat und noch länger gut bleiben.

2) Die Haselnuß, Zellernuß. Corylus avellana. *L.*

Die Haselnüsse können zwar auch so wie die Wälschennüsse behandelt und grün erhalten werden, aber diese verlieren durch eben eine solche Behandlung ihren Geschmack, und daher ist es besser, wenn sie getrocknet aufgehoben werden.

C) Kernobst; und zwar, I) die vorzüglichsten Apfelsorten, welche eine Haushälterin beym Einkauf des Winterobstes wählen kann. Mehrere Arten sind iu Sicklers Obstgärtner abgebildet und beschrieben.

1) Die rothe Reinette.

Dieser Apfel wird im December eßbar und hält sich bis in den künftigen Sommer sehr gut. Nicht allein wegen seiner langen Dauer, sondern auch wegen seines augenehmen Geschmacks erhebt er sich zu einer der schönsten Reinettenarten, und in dieser Rücksicht sollte derselbe häufiger als bis daher geschehen gezogen werden.

2) Die getüpfelte Reinette.

Dieser Apfel erreicht eine ansehnliche Größe und wird wegen seines angenehmen Geschmacks sehr geschätzt. Er ist im Deeember zum Genusse tauglich und hält sich bis in den May und Junius.

3) Die gestreifte Reinette.

Eine vortreffliche Sorte, die wegen ihres angenehmen Geschmacks und langen Dauer auch sehr schätzbar ist, und in jeden Obstgarten aufgenommen zu werden verdienet, besonders da der Baum, wenn er nehm.ich einen guten Standort erhält, sehr gut trägt. Wenn man diesen Apfel in Ueberfluß hat, so kann er zum Compot und zum Welken gebraucht werden. Er wird im December eßbar und hält sich bis in den April und May.

4) Die grüne, und die graue Reinette.

Beyde Arten haben einen angenehmen Geschmack und dauern ziemlich lange. Sie werden nehmlich im Januar genießbar und halten sich bis in den August. Die letzte Art, welche in Deutschland allgemein bekannt ist, habe ich 16 Monate gut erhalten. Die Muscateller und französische Reinette gehören auch mit zu den vorzüglichsten in dieser Gattung.

5) Der graue Kurzstiel. Franz. Court-pendu gris.

Dieser Apfel hat eine ansehnliche Größe und ist auch von einer langen Dauer. Er wird im December reif und hält sich bis in den April und May. Sein Fleisch ist zwar etwas fest, aber sehr gut vom Geschmack. Auch ist dieser Apfel zum Welken sehr zu empfehlen.

6) Der große Englische Pipping.

Dieser vortreffliche Apfel wird im Januar zum Genusse tauglich und hält sich bis in den Sommer,

jedoch verliert er nach und nach seinen Geschmack, besonders wenn er lange an der Luft liegt. Die andern Pippingsorten haben beynahe auch dieselben Eigenschaften und können auch so wie dieser behandelt und benutzt werden.

7) Der Winter Borsdorferapfel.

Seinen Namen soll dieser Apfel von einem Orte in Chursachsen erhalten haben, weil er daselbst vorzüglich gezogen wird. Er ist schon lange in Deutschland bekannt, sein Fleisch ist fest, weiß und zart und wird im Januar genießbar. Dieser Apfel ist einer der nützlichsten in der Hauswirthschaft. Er kann nehmlich neben dem frischen Genusse zu Wein, zum Conpot und auch zum Welken gebraucht werden, auch läßt er sich wegen seiner Festigkeit gut versenden, und in dieser Rücksicht wird in den Gegenden wo er häufig gebauet wird ein beträchtlicher Handel mit denselben getrieben.

8) Der weiße, der rothe und gelbe Stettiner.

Diese drey Arten sind vortreffliche Winteräpfel welche in einer Winterobstsammlung nicht fehlen dürfen. Sie werden gewöhnlich im December zeitig und halten sich bis in den März und April. Auch können sie zu mehreren nützlichen Sachen in der Haushaltung verwendet werden.

9) Der Fürstenapfel.

Ein in Deutschland noch nicht allgemein bekannter Apfel, welcher wegen seines angenehmen Geschmacks und seiner Dauer sehr geschätzt wird.

10) Der Englische Königs-Apfel.

Dieß ist einer der größten und schönsten Aepfel. Er wird gewöhnlich im December zeitig und hält sich ein ganzes Jahr hindurch gut, wenn er nehmlich in einem guten Gewölbe aufbewahrt wird.

11) Die Schafsnase.

Dieser in Deutschland fast allgemein bekannte Apfel, welcher auch von den Landleuten der Gülderling, oder Haasenkopf genennet wird, hält sich auch ziemlich lange und hat einen angenehmen Geschmack.

12) Der rothe Tauben-Apfel.

Dieser kann auch mit zu den schönsten Winteräpfeln gezählt werden. Er zeitiget im December und Januar und hält sich bis in den April und May.

13) Der weiße Winter-Calville.

Wegen seines erhabenen Geschmacks und seiner langen Dauer behauptet dieser unter den Calvillen die erste Stelle. Er ist zum frischen Genusse sehr gut und es wäre Schade, wenn man denselben auf eine andere Art in der Oekonomie benutzen wollte.

14) Der Prinzessin-Apfel.

Der Geschmack dieses Apfels ist zwar nicht einer der besten, indessen ist er doch wegen seiner Festigkeit und Dauer sehr schätzbar. Er wird im December zeitig und hält sich bis in den May.

15) Die rothe Winter = Calville.

Dieser in Deutschland sehr bekannte Apfel gehört unstreitig mit zu den besten Winteräpfeln, welche frisch auf die Tafeln gesetzt werden. Er wird im December zeitig und hält sich bis in den April, nur darf er nicht zu zeitig im Herbste abgenommen werden.

16) Die zwey Jahre dauernde Reinette.

Dieser Apfel erreicht zwar keine beträchtliche Größe, er wird aber wegen seines süßen gewürzhaften Geschmacks und besonders wegen seiner langen Dauer sehr geschätzt. Er wird erst im folgenden Frühjahre zum Genusse tauglich und hält sich dann über zwey Jahre gut.

Es giebt noch viel mehr gute Winter-Aepfel, welche ich aber, wie ich schon gesagt habe, nicht nöthig finde hier anzuführen, desgleichen auch eine Menge Sommer und Herbst = Aepfel, welche man früher als erstere benutzen kann. Sie können nehmlich nicht allein frisch genossen werdon, sondern man kann sie auch zu mancherley nützlichen Sachen z. B. zum Welken zum Compot rc. in der Hauswirthschaft gebrauchen. Die folgenden werden gewöhnlich dazu angewendet: der weiße Sommer = Rambour, der rothe Sommer-Streifling, die Sommer-Calville, der Veilchen-Apfel, der rothe und weiße Sommer=Erdbeerapfel, der gelbe Würz=Apfel, der rothe Herbst-Süßapfel u. a m.

II) Birnsorten, welche vorzüglich zum Wintergebrauche zu empfehlen sind.

1) Die lange grüne Winterbirn.

Eine ziemlich große Winterbirn, welche unter mehreren Namen bekannt ist, und häufig in Deutschlands Gärten gezogen wird. Sie wird im October reif und hält sich bis in den März zum frischen Genusse gut. Die Schale ist etwas hart aber das Fleisch hat einen angenehmen Geschmack, nur darf sie nicht zu frühe abgenommen werden, weil durch diese Behandlung die Schale welket und das Fleisch einen übeln Geschmack bekommt.

2) Die Winter-Robine.

Diese sehr schätzbare Birn wird im Januar zeitig und hält sich bis in den Aprill gut, wenn sie nehmlich nicht zu zeitig im Herbst abgenommen wird.

3) Die Winter-gute Christbirn.

Diese Birne erreicht eine beträchtliche Größe und bildet verschiedene Formen. Sie wird im May erst zeitig und hält sich so lange bis die Birnen wieder reif werden. Will man sie aber früher haben, so darf sie nur in einem warmen Zimmer aufbewahrt werden.

4) Die Eichenblättrige Kayserbirn.

Wegen ihrer Größe, ihres angenehmen Geschmacks und langen Dauer erhebt sich diese zu den

ersten Winterbirn-Sorten. Sie wird nehmlich im März und April eßbar und hält sich bis in den August und September gut. Sie kann aber auch früher zur Reife gezwungen werden, wenn man sie so wie die vorhergehende Art behandelt.

5) Die Markgräfin-Birn.

Eine große ansehnliche Frucht, welche im November reif wird und bis in den Februar und März dauert. Sie kann wegen ihres vielsaftigen Fleisches neben dem frischen Genusse auch zu anderem wirthschaftlichen Gebrauche angewendet werden.

6) Die Paradiesbirn.

Es ist Schade, daß diese in Deutschland allgemein bekannte Birne nicht lange dauert. Sie wird nehmlich Ausgangs Decembers reif, hält sich aber kaum einen Monat, dann wird sie inwendig teig. Sie enthält aber in diesem Zustande eine Menge süßen Saft und kann daher, wenn sie nehmlich zum frischen Genusse nicht mehr tauglich ist, zu Birnwein und Birnessig gebraucht werden.

7) Die Jagdbirn.

Diese Birn ist von mittler Größe und ihr Fleisch ist fest und saftreich. Sie wird im December reif und hält sich bis Ostern.

8) Die Venus-Brust.

Diese Art ist wegen ihres süßen Saftes mehr zum Compot und zum Kochen als zum frischen

Genusse zu empfehlen, jedoch kommt dieses auf den Liebhaber an. Sie wird gewöhnlich im Januar zeitig und hält sich bis in den Februar höchstens bis Hälfte März dann wird sie mehlig und teig.

9) Die gute Luise.

Diese Winterbirn hat sehr vieles an Gestalt und an Fleische von der Beurre blanc (weiße Butterbirn). Sie wird im Decemper reif und hält sich bis in den Februar. Neben dem frischen Genusse kann sie auch zu mehreren nützlichen Dingen in der Hauswirthschaft angewandt werden.

10) Die Winter-Königsbirn.

Es ist dieses eine Birn von mittler Größe. Ihr Fleisch ist weiß und fest und hat einen süßen sehr angenehmen Geschmack. Wenn sie so lange als möglich ist im Herbst am Baume hängen bleiben kann so ist sie zum frischen Genusse vortrefflich, außer dem ist sie eine gute Kochbirn, und hat bey dieser Behandlung kaum ihres Gleichen. Sie wird auf dem Lager eigentlich im Januar zeitig und hält sich bis in den April.

11) Die Winter-Ambrette.

Diese Birn ist von mitteler Größe und nähert sich in ihrer Gestalt der Verte longue, daher sie auch von einigen also genennet wird. Sie wird im Novemher zeitig und hält sich bis in den Februar. Außer dem frischen Genusse kann sie auch zum

Birnwein, zum Welken und zum Essig sehr gut gebraucht werden.

12) Die Virgulöse.

Eine ziemlich große längliche Frucht, welche nicht allein zum frischen Genusse eine der besten Winterbirnen ist, sondern sich uuch sehr gut zum Trocknen uud andern wirthschaftlichen Gebrauche schickt. Sie wird schon im November eßbar und hält sich bis in den März und April.

13) Der große Mogul.

Diese Frucht ist eine der größten unter den Birnsorten. Das Fleisch zeigt anfänglich keine sonderliche Güte, wird aber durch das Liegen milder, an Farbe weißlicht und erhält einen zimmetähnlichen Geschmack. Sie wird erst im März eßbar und hält sich dann bis in den May und Junius.

14) Die graue Butterbirn.

Eine sehr schätzbare Birne, welche in Deutschlands Gärten häufig gezogen wird und fast in jedem Boden gut wächst, jedoch ist ein naßkaltes Erdreich den Früchten nicht günstig, weil sie in solchem nicht die gehörige Größe erreichen und auch viele steinige Flecken erhalten. Sie werden im November zeitig und halten sich bis Januar und Februar, nachdem sie auf ihrem Winterlager behandelt werden.

15) Die Winterbergamotte.

Die Bergamottenarten werden immer mit vielen andern Winterbirnen verwechselt. Die wahre Sorte wird im December zum Genusse zeitig und kann bis ins Frühjahr aufgehoben werden.

Wir haben von den Sommer und Herbstbirnen auch eine große Menge Arten und Abarten in Deutschlands Gärten, welche sich aber nach ihrer Reife nicht lange halten und hierinnen von den Winterfrüchten verschieden sind. Folgende sind die vorzüglichsten Sorten, welche allgemein bekannt sind und häufig gezogen werden. Nehmlich die weiße Butterbirn Beurre blanc. Sie wird im November zeitig hält sich aber nicht lange, übrigens ist sie eine sehr gute Tafelbirn und kann zu diesem Zweck benutzt werden ehe die andern Winterbirnen zum Genusse tauglich sind. Auch besitzt die rothe Butterbirn B. rouge dieselben Eigenschaften. Die deutsche Augustbirn, die Wälschebirn, die Hirtenbirn, die große und kleine Muskatellerbirn, die Margretenbirn, die Hammelsbirn, die lange Mundnezbirn, die Sommer-Zuckerbirn, die Franzmadame u. a. m., welche auch in einigen Gegenden unter andern Namen bekannt sind, können neben dem frischen Genusse zu mancherley nützlichen Sachen in der Hauswirthschaft gebraucht werden. Die Quittensorten lassen sich nachdem sie abgenommen sind in einen trocknen Zimmer ꝛc. sehr gut aufheben.

III) Die Mispel. Mespilus germanica *L.*

Diese Frucht enthält auch mehrere Abarten, welche durch die Kultur erzeugt und veredelt worden sind, Sie verlangen aber in Rücksicht auf ihre Zeitigung fast alle einerley Behandluug. Sie sind nehmlich, so wie sie im Herbst vom Baume (Strauche) abgenommen worden sind nicht gleich zum Genusse tauglich, sondern sie müssen erstlich eine Zeit lang liegen, und zwar in Grummet oder Stroh ꝛc. eingepackt werden. Die gemeinen Leute pflegen sie sogar unter das Bettstroh zu legen, wo sie zwar bald zeitig werden, jedoch größtentheils von dem feuchten Stroh einen modrigen Geschmack bekommen. Man kann diese Früchte den ganzen Winter hindurch erhalten; und ihren feinen säuerlichen Geschmack durch eine gute Behandlung ungemein erhöhen. Es werden nehmlich diejenigen, welche bald reif werden sollen sobald sie abgenommen worden sind in eine Kiste ꝛc. zwey oder drey Zoll hoch und etwas Grummet oben darauf, und dann wieder eine Schicht Mispeln gelegt, und so wird fortgefahren bis die Kiste voll ist, oder bis man die bestimmte Quantität eingelegt hat, dann stellt man die Kiste an einen temperirten Ort z. B. in eine Küchenstube ꝛc. bis sie zum Genusse tauglich sind. Die übrigen aber, welche man länger erhalten will, dürfen nicht sogleich wie sie abgenommen sind eingepackt werden, sondern man legt sie einzeln auf einen lüftigen Boden, und so

wie die erstern gespeißt sind werden diese in dieselbe Kiste gelegt.

4) Die Elsebeere, Elzbeere, Arlsbeere. Crataegus torminalis. *L.*

Die Früchte dieses in Deutschland einheimischen Baumes, welche den Mispeln an Farbe und Fleische gleich kommen aber an Geschmacke noch übertreffen können auch so wie die Mispeln behandelt werden, jedoch werden diese schon an dem Baume reif zumal wenn sie einen gelinden Frost erhalten haben. In unsern Gegenden werden diese Früchte mit den Stielen zusammen gebunden und auf dem Markte verkauft. Man kann daher diese Bunde in einer Speisekammer aufhängen und lange Zeit aufbewahren. Diese Früchte können auch außer dem frischen Genusse zum Brandwein und zu Essig angewendet werden.

Eilfter Abschnitt.

Folgende Früchte sind meistens Beeren, welche neben dem frischen Gennsse zu mancherley nützlichen Dingen in der Hauswirthschaft z. B. zum Salate und Getränke gebraucht werden.

---

1) Die gemeine Johannisbeere. Ribes rubrum. *L.*

Von dieser Art giebt es in Rücksicht auf die Farben ihrer Früchte mehrere Abänderungen, welche durch die Kultur veredelt werden. Die Früchte werden roh und eingemacht genossen. Der Saft derselben wird in der Ruhe für sich gallertartig, kommt mit Zucker in Gährung und liefert Wein und Brandwein. Aber hierzu müssen die Beeren bis zum Abfallen reif seyn.

2) Die schworze Johannisbeere Ribes nigrum. *L.*

Die schwarzen Beeren werden von einigen Personen besonders von Engländern, sehr gern gespeißt, andere finden sie höchst eckelhaft, und vergleichen ihren Geruch, der auch in dem Strauche liegt, mit den Wanzen. Außer dem Weine macht

man auch aus den Beeren Meth und Ratafia. Beyde Arten, nehmlich diese und die vorhergehende Art können auch etwa 8 bis 14 Tage aufgehoben werden, wenn man sie in einem Gewölbe auseinander breitet.

3) Die gemeine Stachelbeere. Ribes grossularia. *L.*

Diese und eine andere Art mit glatten Früchten Ribes uva crispa *L.* sind allgemein in den Gärten bekannt, und können zu mancherley nützlichen Sachen in der Hauswirthschaft gebraucht werden. Sie werden nehmlich ehe sie reif sind schon zu kleinen Pasteten gebraucht, welche die Engländer vorzüglich gut zu backen verstehen. Auch kann aus denselben, wenn sie nehmlich ihre höchste Reife erhalten haben ein guter und wohlschmeckender Wein bereitet werden, welcher wenn er gut behandelt wird mehreren Sorten Aepfelwein vorzuziehen ist. Endlich kann man auch diese Früchte trocknen und lange Zeit zum Gebrauche für die Küchen aufheben. Zu diesem Zweck müssen sie aber völlig reif seyn. Man kann auch die Stachelbeere früher zur Reife zwingen; wenn sie nehmlich völlig ausgewachsen sind werden sie abgenommen von den Stielen und Blättern gesäubert und in ein verschlossenes Gefäße gelegt, wo sie an einer mäßig warmen Stelle in Zeit von 6 bis 8 Tagen zum Genusse tauglich werden; jedoch ist nach dieser Behandlung ihr Geschmack nicht so gut als wenn sie an dem Strauche reif werden.

4) Die Himbeere. Rubus idaeus. *L.*

Die Beeren haben einen eigenen Geruch und Geschmack, letzterer ist weinartig und süß. Wenn diese Beeren abgenommen sind halten sie sich wegen des häufigen und flüssigen Saftes nicht lange, sondern müssen bald zum Gebrauche angewendet werden. Sie geben mit Wein, Essig und Zucker angenehme Bereitungen, auch durch Gährung einen Wein und Meth. Bey dem frischen Genusse muß man sie genau besichtigen, weil sich in ihren Hölungen öfters Maden aufhalten.

5) Die Maulbeere. Morus.

Wir haben verschiedene Sorten Maulbeeren, nehmlich die weiße, die rothe und die schwarze Maulbeere, welche fast einerley Eigenschaften haben, und sowohl roh als auch eingemacht eine angenehme Speise sind. Sie können aber auch gedörret und den Winter über zum Gebrauche aufgehoben werden.

6) Die Erdbeere. Fragaria vesca. *L.*

Bey der Erhaltung dieser vortrefflichen Beeren liegt sehr viel daran, in welchem Boden sie gezogen worden sind. Nehmlich diejenigen Pflanzen, welche einen feuchten und fetten Standort haben, liefern zwar große Früchte, aber diese lassen sich wegen ihres häufigen und wässerigen Saftes nicht lange aufheben, zumal wenn sie in nassen oder nur feuchten Wetter abgenommen werden, daher man bey dem Abnehmen schönes trocknes Wetter wählen

muß. Will man die Erdbeeren nach dem Abnehmen nur einige Tage zum frischen Genusse aufheben so können sie einzeln nacheinander auf einen Teller gelegt und mit demselben in ein Gewölbe gesetzt werden. Auf eine längere Zeit aber muß man sich freylich mehr Mühe geben und dieselben so wie die Kirschen behandeln. Es werden nehmlich die Erdbeeren bey trockner Witterung mit ihren Stielen abgenommen, auf Bündel zusammen gebunden und in einem Gewölbe auf eine Schnur gehängt, wo man sie auf einen Monat gut erhalten kann. Sie müssen aber iu der Zeit öfters durchsucht und von den faulen Früchten gereiniget werden.

Wir haben mehrere Sorten Erdbeeren, unter welchen aber die Chilische F. chiloensis *L.* die größte ist. Diese erreicht in einen günstigen Erdreich die Größe der Wallnuß, hält sich aber gar nicht lange, sondern geräth bald in Fäulniß. Nach meinen Erfahrungen wird obige Behandlungsmethode bey der Walderdbeere am zweckmäßigsten angewendet.

7) Die Preiselbeere. Vaccinum vitis idaea. *L.*

Die Preiselbeeren können verschieden zubereitet gespeißt werden. Sie werden nehmlich mit Zucker eingemacht und als Salat zum Braten gespeißt. Auch werden sie zu einen säuerlichen gelinde berauschenden Getränke und zu mehreren nützlichen Dingen in der Haushaltung gebraucht, vorzüglich ist das Preiselbeermuß in hitzigen Krankheiten sehr

heilsam. Diese Beere können wegen ihres sauern Saftes und ihrer herben Haut nicht roh, so wie sie vom Strauche genommen sind genossen werden, sondern man muß sie sogleich einmachen, oder auf eine andere Art benutzen.

8) Die Heidelbeere, Blaubeere. Vaccinium myrtillus. *L.*

Diese Beeren, welche in Waldgegenden in Menge gesammelt und zu Markte gebracht werden, sind mit einem säuerlichen antiscorbutischen, und zum Punsche brauchbaren Safte angefüllt. Sie werden roh und auf verschiedene Art zubereitet gespeißt. Auch können sie getrocknet und lange Zeit aufgehoben werden, jedoch verlieren sie durch diese Behandlung ihre Güte, und werden mehr zusammenziehend, man kann aber mit den getrockneten Heidelbeeren den Pontak nachmachen. Eine andere Art nehmlich die Moosbeeren V. oxyccocos *L.* können wegen ihrer Säure roh nicht genossen werden, sondern sie werden gekocht und eingemacht, oder zu einem Tranke bereitet. Doch werden sie in den nördlichen Gegenden, nachdem sie gefrohren und wieder aufgethaut sind, auch roh gespeißt.

9) Die Berberizbeere, Sauerdornbeere. Berberis vulgaris. *L.*

Diese Beeren enthalten einen Saft, der unter allen, welchen die Früchte unserer Gegenden liefern dem Zitronensafte am nächsten kommt, daher man diesen Saft, vorzüglich der Gesundheit

wegen, bey allen Arten der Speisen und Getränken, wo man sonst Zitronen nimmt, brauchen kann. Den Saft kann man auf folgende Art verfertigen. Es werden nehmlich die Beeren, wenn sie die gehörige Reife erhalten haben, abgenommen von den Stielen und aller Unreinigkeit gesäubert in einem dazu schicklichen Gefäße gestoßen und dann durch ein Stück Leinewand ausgedrückt. Es giebt in den neudeutschen, oder sogenannten englischen Gartenanlagen eine Art ohne Kern, welche zu diesem Zweck vorzüglich benutzt werden können.

Diese Beeren können aber auch eingemacht und zu einem andern ähnlichen Zweck benutzt werden. Nehmlich man säubert sie von den welken Stielen, den Blättern und aller Unreinigkeit, und thut sie in einer großen Quantität in ein thönern Gefäße, z. B. in einen neuen Topf rc., dann wird stark gesalzenes Wasser aufgegossen bis der Topf voll ist. Findet man, daß das Wasser nach einigen Wochen nicht mehr bis oben an in dem Topfe stehet, so wird das Aufgießen wiederholet. Keinen Essig bedürfen diese Früchte wegen ihrer natürlichen scharfen Säure nicht. Einige Tage vor dem Gebrauche müssen diese Beeren aus dem Gefäße genommen und in frisches Wasser eingeweicht werden. Auch muß man das Gefäße, oder den Topf, in welchen sie eingemacht sind, jedesmal bey dem Herausnehmen einer Portion recht gut mit einer Sweinsblase rc. zubinden, daß keine Luft hinzu kann.

10) Weintrauben, Weinstock, Vitis vinifera. *L.*

Der Wein erhält von der Verschiedenheit des Bodens auch einen verschiedenen Geschmack, und diese Verschiedenheit können wir zuerst kennen lernen, wenn wir die Weinsorten beobachten, welche in einem wärmern Klima gezogen und dann zu uns gebracht werden. Die Rosinen sind wie bekannt nichts anders als getrocknete Beeren von dem gemeinen Weinstocke, und die Corintischen sind von einer Abänderung, welche häufig in Corintho vorzüglich jetzo auf der Insel Zante wild wächst, wo sie die Holländer und Engländer aufkaufen, und nach Deutschland bringen.

Daß die Weintrauben nicht in jeder Gegend besonders in dem nördlichen Deutschland gehörig zur Reife gelangen ist leider eine bekannte Sache, denn wie viele bemühen sich die Weiustöcke an Gebäuten unter einer sehr guten Pflege heranzuziehen, und dennoch erreichen sie ihren Zweck nicht völlig, besonders wenn die Herbstwitterung nicht günstig ist. Diese Trauben, welche an den im Freyen stehenden Stöcken ihre Zeitigung, wegen einfallenden Frostes nicht erreichen können, kann man auf folgende Art znr Reife zwingen. Es werden nehmlich die Trauben mit langen Stielen abgeschnitten; oder noch besser, wenn man dieselben mit sammt den jungen Reben vom Stocke schneiden kann, da diese Reben im künftigen Frühjahr doch

auch abgeschnitten werden müssen. Diese Reben, oder auch nur die Stiele, werden nun in ein mit Wasser gefülltes Gefäße einige Zoll tief in das Wasser gesetzt, so, daß die Trauben über das Wasser zu stehen kommen. Für diejenigen Trauben die nicht mit den Reben abgeschnitten werden können, sondern nur mit ihren Stielen versehen sind, muß man sich ein ander Gefäße bedienen, am schicklichsten ist zu diesem Zweck ein Kübel, der oben mit einen Deckel versehen ist, und in welchen mehrere kleine Löcher gebohrt werden können, dann steckt man die Traubenstiele durch diese Löcher, so, daß dieselben unter dem Deckel im Wasser stehen und die Trauben oben auf dem Deckel liegen. Hat man nun diese Anstalten getroffen, so wird das Gefäße in ein Zimmer gebracht und auf einen Ofen, oder an eine Stelle gesetzt, wo beständig eine temperierte Wärme gegeben werden kann. Die Trauben, welche man an den Fenstern einer bewohnten Stube ziehet, können mit sammt den Reben, so weit sich dieselben biegen lassen durch das Fenster gezogen und in der Stube vollends zur Reife gebracht werden.

Die hier angeführte Art, die Trauben zur Reife zu bringen, welche zwar nur im kleinen anwendbar ist, muß aber sobald als man Nachtfröste vermuthet benutzt werden, denn die Trauben, welche den gehörigen Grad der Reife noch nicht haben, werden sehr leicht von einem nicht starken Frost verdorben, da hingegen die reifen Trauben, wie uns

Erfahrungen belehrt haben, viel mehr Kälte vertragen können.

Die reifen Trauben kann man auch bis in den December, auch noch länger aufheben, wenn sie nehmlich im October mit den Reben abgeschnitten und mit denselben in einem Gewölbe aufgehängt werden. Das Abschneiden der Reben muß aber einem sachkundigen Manne überlassen werden, damit das künftige Tragholz nicht beschädiget wird.

11) Die Pommeranzen, Orangen-Früchte.

Die Orangen-Früchte werden sowohl grün als auch getrocknet in den Küchen gebraucht. Im letztern Falle müssen sie, sobald sie von den Bäumen abgenommen worden sind, auf einem Ofen, oder an einen andern dazu schicklichen warmen Orte gut getrocknet werden, dann kann man sie in eine Kiste 2c. legen und ein Jahr, auch noch länger gut erhalten.

12) Die Melone Cucumis melo. *L.*

Die Melone gehört allerdings auch mit zu den vorzüglichsten Gewächsen, welche außer dem frischen Genusse auch zu verschiedenen andern Dingen gebraucht werden können. Wenn man die Melonenfrüchte etliche Wochen frisch und gut erhalten will, so dürfen sie bey dem Abnehmen nicht den höchsten Grad der Reife haben, weil sie sich in diesem Zustande nicht lange halten, sondern bald in Fäulniß gehen und verderben. Das sicherste Kennzeichen der nahen Reife ist dieses. Nehmlich,

wenn an der Basis der Frucht, oder da wo der Stiel und die Frucht mit einander verbunden sind, die äußere Schale voneinander springt und eine ringförmige Figur bildet, so ist die Frucht zum Abnehmen tauglich. Je länger man aber die Frucht liegen läßt, desto mehr giebt sich die Schale voneinander und der Stiel trennt sich bey der geringsten Berührung gänzlich von der Frucht ab. In diesem Zustande ist die Frucht nicht mehr zum Aufheben tauglich, weil die innere Fleischmasse schon der Fäulniß nahe ist, daher man die Melonen, welche aufgehoben werden sollen einige Tage früher abnehmen muß, und zwar zu der Zeit, wenn sich oben gedachte Kennzeichen zu bilden anfangen.

Unter den vielen Melonensorten giebt es zwar auch einige Arten, wo die Schale nicht aufspringt, sondern an der gedachten Stelle unverändert bleibt. Die Früchte erhalten aber so wie sie zu Reifen anfangen gewöhnlich eine gelbe, oder weißliche Farbe, auch kann man ihre Reife meistens an dem Geruche kennen lernen, weil dieser immer früher kommt als bey den übrigen Arten.

Beobachtet man jene Kennzeichen und nimmt die Melonen-Früchte zur rechten Zeit ab, so können sie in einem Gewölbe 14 Tage, auch noch länger gut aufgehoben werden. Man muß aber bey dem Abnehmen gute trockne Witterung wählen, widrigens Falls müssen die Früchte ehe man sie in das Gewölbe bringt an der Luft, oder an der Sonne gut getrocknet werden.

Für diejenigen, welche sich die Melonen selbst ziehen wollen lege ich hier noch eine kurze Beschreibung vor, wie sie nehmlich dieselben von einer beträchtlichen Größe und besondern Güte erziehen können. Nachdem sie nehmlich ihre Beete angelegt und in den gehörigen Stand gesetzt haben, werden die jungen Pflanzen zu zwey unter ein Fenster gepflanzt, gehörig befeuchtet und im Anfange vor den heißen Strahlen der brennenden Mittagssonne durch irgend eine Bedeckung geschützt. So wie nun die Pflanzen völlig angewachsen sind, und die Sauggefäße der Wurzeln haben sich mit dem Erdkrümchen gehörig verbunden, so bricht man den mittlern Hauptranken, oder so zu sagen das Herz aus, und läßt nur die zwey untersten in den Blattwinkeln der ersten Blätter befindlichen Knospen, oder Augen umbeschädiget stehen. Die aufliegenden Fenster ꝛc. müssen aber, nachdem die Witterung ist am Tage viel oder wenig gelüftet werden.

Sind die Pflanzen so weit herausgewachsen und die an den Ranken befindlichen Früchte haben die Größe eines Gänseeys erhalten, so müssen sie auf folgende Art behandelt werden. Es wird nehmlich zu dem Ende ein Kübel, oder ein anderes wasserhaltendes Gefäße nahe an die Melonenbeete gestellt, dann wird dieses Gefäße etwa die Hälfte mit Schaafdünger angefüllt, am schicklichsten dazu ist solcher, der auf Viehweiden gesammelt wird. So wie der Dünger in gedachtes Gefäße gebracht worden ist wird derselbe bis obenan mit Wasser gefüllt und beydes zu-

sammen umgerührt. Ist dieser Guß fertig, so wird ein kleiner Gefäße ganz nahe an die Melonenpflanzen gesetzt, welches mit den Bestandtheilen aus dem größern Kübel gefüllt und an der Seite mit einen auch mit zwey kleinen Löchern versehen seyn muß. In diese Löcher werden Federkielen gesteckt und unter dieselben Röhren, oder Rinen von Rohr ꝛc. gelegt, so daß das aus den Kielen heraus tröpfelnde Wasser durch die Röhren zu den Melonen-Wurzeln geleitet werden kann. Hat man diese Anstalten getroffen, so werden die Melonenranken behutsam aufgehoben und auf die Erde um die Pflanzen herum wird ein wollen Tuch gebreitet, und dann werden die Ranken wieder nieder gelegt. Die gedachten Röhren werden nun auf die ausgebreiteten Tuchlappen gerichtet, und das Wasser, welches nach und nach aus denselben tröpfelt, giebt den Melonenwurzeln eine mäßige Feuchtigkeit und befördert den Trieb derselben sehr stark, so, daß die Früchte nicht allein in Menge erscheinen, sondern auch größer und besser vom Geschmack werden.

13) Der Kürbis, Kirbs. Cucurbita. L.

Von den Kürbis giebt es auch viele Arten, welche theils wegen ihre seltsamen Formen zur ästhetischen Pflanzungen gezogen werden, theils werden sie auch in den Küchen, jedoch mehr zur Viehmast gebraucht. Sie können nachdem sie abgenommen sind an einem vor strengem Froste gesicherten Orte einige Monate aufgehoben werden.

Register.

A.
Ackersalat, Seite 64.
Aepfel. 127.
Anis. 92.
Aprikose 124.
Arlsbeere 138.
Artischocke 30.
B.
Barbenkraut 67.
Basilicum, Basilienkraut 86.
Batatten 23.
Becherblume 75.
Berberisbeere 144
Birn 132.
Blaubeere 142.
Blaukohl 26.
Blumenkohl 25.
Bocksbart 16.
Bohne. 59.
Bohnenkraut 80.
Boretsch 76.
Borragen 76.
Braunkirsch 65.
Brunnenkresse 65.
Buchweitzen 95.
C.
Cardi 31.
Cardon 31.
Champignon 101.
Cichorien 64.
Cisererbse. 38.
Coriander 93.
D.
Dill 91.
E.
Elsbeere 138.
Endivien 60.
Erbse 36.
Erdbeere 141.
Erdapfel. 22.
Erdgürtel 101.
Erdmandel 23.
Erdnuß 22.
Erven. 42.
Esdragun 74.
F.
Fenchel 79.
G.
Gartenraute 90.
Gichtschwamm 106.
Graslauch 50.
Gurke 81.
H.
Haferwurzel 16.
Haselnuß 127.
Heidelbeere 142.
Himbeere 141.
Hindläufte 74.
Hirsche 96.
Honiggras zuckersüßes 96.
Hopfen. 34.
J.
Johannisbeer 139.
Johannisbeer, die schwarze 139.
K.
Kartoffel 21.
Kerbel 79.
Kichern. 38.
Kimmel 91.
Kirbs 150.
Kirsche 124.
Knoblauch 49.
Kohlrabi 28.
Kohlrübe 20.
Kopfkohl 27.
Kopfsalat 56.
Kresse, gemeine 70.
Kresse, Indianische 77.
Kresse, breitblättrige 77.

L.
Lattig 56.
Liebesapfel 82.
Linse, die gemeine 42.
Löffelkraut 75.
Lorbeerblätter 90.
M.
Majoran 87.
Mannaschwingel 98.
Mannaschwaden 98.
Mangold 78.
Maulbeer 141.
Mays 83.
Meerfenchel 78.
Melone 147.
Merk 15.
Mispeln. 137.
Möhre 9.
Mohrrübe 9
Mohn 94.
Moorhirschen, der gemeine 96.
Morchelschwamm 106.
N.
Nachtkerze 51.
P.
Pastinake 12.
Pfefferkraut 77.
Pfenniglinse. 43.
Pferdebohne 4.
Pfirsche 121.
Pflaume 123.
Peterlein 13.
Petersilie 13.
Pimpinelle 75.
Porre 47.
Portulak. 78.
Preiselbeere. 142.
R.
Radieschen 55.
Rapuntika 51.
Rapunzelglocke 53.
Raute 90.
Reis 100.
Rettig. 54.
Rocambol 50.
Rosmarin 89.
Rübrapünzel 51.
Rübe, die rothe 20.
Rübe, die weiße. 18.
S.
Sauerampfer 29.
Sauerdorn 143.
Sauerklee 78.
Schallotten 76.
Scharbocks-Ranunkel. 76.
Scharlotten 48.
Schnittlauch 49.
Schnittsalat 69.
Schwarzer Senf 77.
Schwarzwurzel 16.
Spargel 32.
Spargelerbse 38.
Stachelbeere 140.
Suppenlauch 40.
T.
Thymian 88
Trüffel 14.
Turnips 18.
W.
Wallnuß 125.
Wasserhederig 67.
Wassernuß 80.
Weintraube 145.
Winterkresse 67
Winter Zwiebel 47.
Z.
Zahmerlauch 49.
Zuckerhoniggras 97.
Zuckerwurzel 15.
Zwetsche 123.
Zwiebel. 44.

EIGENTHUM DER STADT AUGSBURG

5

H.

Dietrich

4

BSB Bayerische StaatsBibliothek

MDZ Münchener DigitalisierungsZentrum Digitale Bibliothek

Dietrich, Friedrich Gottlieb,

Die Gemüse- und Fruchtspeisenwärterin, oder Anweisung, alle Arten von grü
nen und trockenen Gartengewächsen lange Zeit aufzuheben, vor dem Verwelken,
Erfrieren, oder Verfaulen zu bewahren ein Buch für jede öconomische
Hausmutter

Weimar 1800

Augsburg, Staats- und Stadtbibliothek -- H 578
urn:nbn:de:bvb:12-bsb11251299-9
VD18 12396419-001